


caffé DELL'OPERA

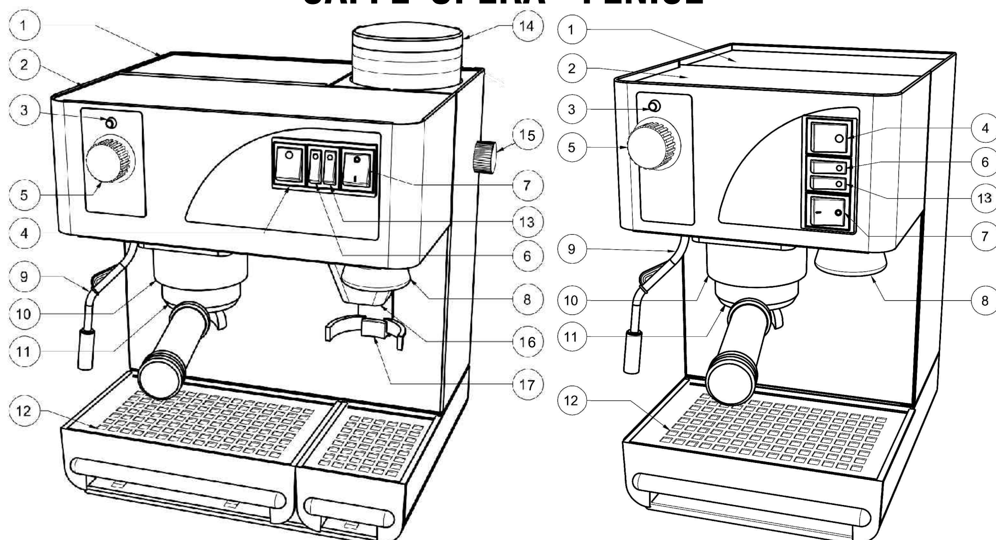
caffé FENICE




**INSTRUCTION BOOK**
**MODE D'EMPLOI**
**INSTRUCCIONES PARA EL USO**
**ISTRUZIONI PER L'USO**
**GEBRUIKSAANWIJZING**
**GEBRAUCHSANWEISUNG**

NEMOX®

# CAFFE' OPERA - FENICE




**U.K.: INSTRUCTIONS OF USE pag. 4**
**1).** Water tank.
**2).** Cup warming shelf.
**3).** Water/steam temperature light.
**4).** Master switch.
**5).** Steam/hot water lever.
**6).** Steam switch.
**7).** Coffee dispensing switch.
**8).** Ground coffee presser.
**9).** Steam/hot water outlet spout.
**10).** Boiler outlet/filter holder seat.
**11).** Filter holder.
**12).** Drip tray.
**13).** Hot water switch..
**14).** Coffee bean container.
**15).** Grinding regulator knob.
**16).** Ground coffee outlet.
**17).** Coffee grinding button.

**F: MODE D'EMPLOI pag. 8**
**1).** Réservoir d'eau.
**2).** Plan chauffe-tasses.
**3).** Voyant lumineux température eau/vapeur.
**4).** Interrupteur général.
**5).** Robinet vapeur/eau chaude.
**6).** Interrupteur vapeur.
**7).** Interrupteur débit café.
**8).** Tasseur-café moulu.
**9).** Canule de débit vapeur/eau chaude.
**10).** Accrochage porte-filtre.
**11).** Porte-filtre.
**12).** Bac ramasse gouttes.
**13).** Interrupteur eau chaude.
**14).** Conteneur café en grains.
**15).** Poignée de réglage mouture.
**16).** Sortie café moulu.
**17).** Bouton-poussoir mouture café.

**E: INSTRUCCIONES pag. 12**
**1).** Depósito de agua.
**2).** Superficie calienta tazas.
**3).** Testigo luminoso temperatura agua/vapor.
**4).** Interruptor general.
**5).** Grifo del vapor/agua caliente.
**6).** Interruptor de vapor.
**7).** Interruptor de suministro de café.
**8).** Prensador del café molido.
**9).** Tubo de suministro vapor/agua caliente.
**10).** Enganche portafiltro.
**11).** Portafiltro.
**12).** Cajón recolector de gotas.
**13).** Interruptor de agua caliente.
**14).** Recipiente de café en granos.
**15).** Disco de regulación de la molienda.
**16).** Salida del café molido.
**17).** Pulsador de la molienda del café.

**I: ISTRUZIONI D' USO pag. 16**
**1).** Serbatoio acqua.
**2).** Piano scalda tazze.
**3).** Spia luminosa temperatura.
**4).** Interruttore generale.
**5).** Rubinetto acqua calda/vapore.
**6).** Interruttore vapore.
**7).** Interruttore erogazione caffè.
**8).** Pressino.
**9).** Lancia vapore/acqua calda.
**10).** Aggancio portafiltro.
**11).** Portafiltro.
**12).** Cassetto raccogli gocce e griglia.
**13).** Interruttore acqua calda.
**14).** Contenitore caffè in grani.
**15).** Manolopola regolazione macinatura.
**16).** Uscita caffè macinato.
**17).** Pulsante macinatura caffè.

**NL: GEBRUIKSAANWIJZING pag. 20**
**1).** Waterreservoir.
**2).** Verwarmingsplaat kopjes.
**3).** Controlelampje water-/stoomtemperatuur.
**4).** Hoofdschakelaar.
**5).** Stoom-/warmwaterkraantje.
**6).** Stoomschakelaar.
**7).** Koffieschakelaar.
**8).** Gemalenkoffiepersje.
**9).** Stoom-/warmwaterpijpje.
**10).** Sluiting filterhouder.
**11).** Filterhouder.
**12).** Nadruppellade.
**13).** Warmwaterschakelaar.
**14).** Koffiebonenreservoir.
**15).** Knop voor regeling maalfijnheid.
**16).** Uitvoer gemalen koffie.
**17).** Drukknop koffiemolen.

**D: GEBRAUCHSANWEISUNGEN Seite 24**
**1).** Wasserbehälter.
**2).** Tassenaufwärmefeld.
**3).** Anzeigelampe für die Wasser/Dampftemperatur.
**4).** Hauptschalter.
**5).** Dampf/Heißwasser-Hahn.
**6).** Dampf-Schalter.
**7).** Kaffee Schalter.
**8).** Stopfer für den gemahlenen Kaffee.
**9).** Dampf/Heißwasserversorgungs-Düse.
**10).** Filterträger-Einklemmvorrichtung.
**11).** Filterträger.
**12).** Tropfensammelbehälter.
**13).** Heißwasser Schalter.
**14).** Behälter für Kaffeebohnen.
**15).** Mahlreguliergriff.
**16).** Kaffeemahltaste.
**17).** Austritt gemahlener Kaffee.

**U.S. ONLY**

**FOR ASSISTANCE OR IF YOU EXPERIENCE OPERATING PROBLEMS WITH YOUR MACHINE CALL FREE TOLL NUMBER**

**1-888-353 CASA**

**SEULEMENT POUR LES ETATS-UNIS**

**POUR L'ASSISTANCE OU SI VOUS AUREZ DES PROBLÈMES AVEC L'USAGE DE LA MACHINE VEUILLEZ APPELER LE NUMÉRO GRATUIT**

**1-888-353 CASA**

**SOLO PARA ESTADOS UNIDOS**

**PARA ASISTENCIA O EN EL CASO QUE UD TENGA PROBLEMAS TECNICOS LA ROGAMOS LLAMAR AL NUMERO (LLAMADA GRATUIDA)**

**1-888-353 CASA**




**Made in Italy by**




**ENGLISH (EUROPEANS COUNTRY)**

Materials and articles destined for use in contact with food products are conform to the **EC Directives 89/109**. This appliance complies with the requirements of the **Low Voltage Directive 72/23** and successive amendment 93/68, and the **Electromagnetic Compatibility Directive 89/336** and successive amendment 92/31 and 93/68.

**FRANÇAIS (PAYS EUROPEENS)**

Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la **Directive CEE/89/109**. Cet appareil est conforme aux prescriptions de la **Directive de Basse Tension 72/23** avec amendement successif 93/68 et de la **Directive pour la Compatibilité Electromagnétique 89/336** avec amendement successif 92/31 et 93/68**.**

**ESPAÑOL (ESTADOS EUROPEOS)**

Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden a la **Norma CEE 89/109**. Este aparato cumple lo dipuestos por la **Directiva de Baja Tensión 72/23** con enmienda siguiente 93/68 y por la **Directiva de la Compatibilidad Electromagnética 89/336** con enmienda siguiente 92/31 y 93/68.

**ITALIANO**

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della **Direttiva CE 89/109**. Inoltre questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della **Direttiva di Bassa Tensione 72/23** con successivo emendamento 93/68 e della **Direttiva per la Compatibilità Elettromagnetica 89/336** e successivi emendamenti 92/31 e 93/68.

**DUTCH**

Het materiaal en het Artikel dat voor gebruik in contact met levensmiddelen worden zijn voorgenomen in overeenstemming met de **EC richtlijnen 89/109**. Dit apparaat beantwoordt aan de voorschriften van de **Laagspanningsrichtlijn 73/23** met latere wijziging 93/98 en de Richtlijn met betrekking tot de **elektromagnetische Verenigbaarheid 89/336** met latere wijziging 92/31 en 93/68.

**DEUTSCH**

Die benutzten Materialen und die Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den **CE Normen 89/109**. Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der Richtlinie für **Niederspannung 72/23** mit anschließender Abänderung 93/68 sowie der Richtlinie der **Elektromagnetischen Kompatibilität 89/336** mit anschließender Abänderung 92/31 und 93/68.

**Made in Italy by**






# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

- Read all instructions carefully.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord or plug or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF” or “0”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

### CAUTION

- After removing the appliance from the packaging, check it for damage. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.
- Plastic bags, polystyrene, nails, etc. must not be left within reach of children as they are potentially dangerous.
- The appliance must be connected to an electrical system and power supply socket with a minimum capacity of 10A, equipped with an efficient earth contact. The manufacturer is not responsible for any damage caused by failure to earth the system.
- Any repairs must only be carried out by authorised service centres. (This includes replacement of the power supply cable, since special tools are required).
- The appliance's manufacturer and vendor reject any responsibility for failure to comply with the instructions provided in this user manual.
- Never operate the appliance without water; it would be damaged beyond repair.
- Never touch hot parts of the appliance with bare hands, as burns might result.
- The appliance dispenses hot water and steam, and temperatures are therefore high. Take great care to avoid burns.
- Never remove the filter holder when the appliance is pressurized or is dispensing coffee.
- Never leave water inside the appliance at temperatures of 0°C or below.
- Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure that the appliance has been disconnected from the electrical mains by removing the plug from the power supply socket.
- Never wash the appliance using water jets or place it in water!
- Never touch the appliance with wet or damp hands or feet.

## PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE - USING IT FOR THE FIRST TIME

- Wash all the accessories in the packaging carefully. Remove the tank (1) from its seat and clean it thoroughly. Then fill it with fresh water and put it back in place. **Caution**: take care to fit the filler hose properly, with no kinks or restrictions which might impair water intake.
- Connect the plug to the power supply socket after checking that the voltage on the electrical data plate is the same as the mains voltage. Press the master switch (4); the light inside the switch will illuminate to show that the appliance is receiving power. Load water into water circuit immediately as described in the paragraph below. **Do not let the machine powered without the water circuit loaded.**
- **Wash the coffee making unit** proceeding as follows:
  - Remove the filter holder (11) and press the coffee dispenser switch (7); the pump will start to load water. Wait until water flows from the boiler outlet (10). Now, the appliance's water circuit is now primed.
  - Press the coffee switch (7) to bring it to the “0” position and stop the flow.

    **Repeat the operation whenever the appliance's water circuit has to be re-primed because the tank has been emptied completely. Do not let the machine powered without the water circuit loaded.**

    For hygiene reasons, the water in the tank should also be changed and washing procedure carried out if the appliance is left unused for more than a week. In this case, replace the water still in the tank with fresh water before starting the cleaning process.
  - When the appliance is used for the first time, allow about a litre of water to flow to ensure it is thoroughly cleaned.
- Then **wash the hot water/steam dispenser unit** proceeding as follows:
  - Turn on the steam/hot water tap (5) by turning it anti-clockwise.
  - Press the hot water dispenser switch (13); the pump will start to load water. Wait until an even jet of water, containing no air, flows from the hot water/steam dispenser spout (9).
  - When the appliance is used for the first time, allow about a litre of water to flow from the steam spout to ensure it is thoroughly cleaned.
  - Press the hot water switch (13) to bring it to the "0" position and turn off the steam/hot water tap (5) by turning it clockwise to stop the flow.

    For hygiene reasons, the water in the tank should also be changed and the washing procedure carried out if the appliance is left unused for more than a week. In this case, replace the water still in the tank with fresh water before starting the cleaning process.

## ADJUSTING GRINDING (OPERA)

Fill the container (14) with coffee beans. The numbered scale on the container indicates the grinding level setting.

**7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1**

Taking the notch on the frame of the machine as reference, turn the coffee grinding regulator knob (15) until the number corresponding to the desired grinding fineness is in line with the reference notch.

High numbers give coarser grinding and low numbers finer grinding. Setting the correct grinding fineness is fundamental in obtaining a goods, creamy cup of coffee. The right setting depends on the different blends of coffee available on the market and personal preference.

## MAKING ESPRESSO COFFEE

- Make sure that the operations described in the PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE section have been carried out.
- Wait until the water/steam temperature light (3) goes out, indicating that the appliance is ready to make coffee (while the appliance is in use, the light will go on whenever the water temperature drops below the pre-set values. Do not start to make coffee until the light is off).
- Place the filter for one cup or for two cups in the filter holder (11).

  **OPERA.** Place the filter holder against the support provided under the coffee outlet (16) and press the button (17) to start coffee grinding. When the desired quantity is reached, release the coffee grinding button (17).

  **FENICE.** Whit the doser measure, place the ground coffee in the filter (one measure = one cup; two measures = two cups).
- Use the presser (8) to press the coffee in the filter firmly down. The creaminess of the coffee will depend on how the beans have been ground and how hard the grounds are pressed down (if the coffee is damp or finely ground, lighter pressure is sufficient, while if it is coarsely ground it requires a firmer pressure). Remove any excess coffee from the rim of the filter.
- Connect the filter holder (11) under the boiler outlet (10), turning it from left to right until it cannot be turned any further. **Caution**: it is important always to push the filter holder firmly home until it cannot

be turned any more, to ensure a secure connection.

- Place the coffee cups under the spouts of the filter holder (11) and press the coffee dispenser switch (7). When the desired amount of coffee has been obtained, return the switch (7) to "0".
- Remove the filter holder (11) by turning from right to left and throw the grounds away. Never leave the filter containing the spent grounds connected to the appliance.

**Note: it is normal for a few drops of water to flow from the boiler outlet; this does not mean that the appliance is defective.**

## USEFUL HINTS FOR MAKING DELICIOUS ITALIAN ESPRESSO

- Always use fresh water and clean the tank often.
- Do not make coffee until the water has reached the optimum temperature (indicated by the light (3), which goes out).
- Do not wash the filters and the filter holder (11) with detergent whenever they have been used; rinsing with water is sufficient. However, it is important to check that coffee residues have not blocked the tiny holes in the filters.
- Warm the cups, filters and filter holder before making coffee. The cups can be warmed by placing them on the cup warmer shelf (2) with the appliance switched on. The filters and filter holder can be warmed with hot tap water or by connecting the filter holder containing the filter to be used (without coffee, naturally) under the boiler outlet. Press the coffee switch (7) and allow a cup full of water to flow out. Disconnect the filter holder and filter and dry them before adding the coffee.
- Do not use paper or plastic cups, as the flavour of the coffee is affected.
- Good quality, well roasted coffee ground to the right fineness is essential for making good espresso.

## DISPENSING STEAM

- Make sure that the operations described in the PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE section have been carried out.
- Press the steam switch (6) and wait until the water/steam temperature indicator light (3) goes out.
- Turn the steam/hot water spout so that it is over the drip tray (12). Turn on the steam/hot water tap (5) slightly by turning it anti-clockwise and wait until only steam comes out of the spout. Turn off the tap.
- Turn the spout outward and insert it to the bottom of the recipient containing the beverage to be heated. Turn the steam tap fully on and heat the liquid by moving the spout in circles, working from the bottom to the top of the container. The steam spout has a special tip which aids the formation of froth on milk.
- **When enough steam has been dispensed,** move the steam/hot water spout (9) back over the grating (12), turn off the steam switch (6) by moving it to"0" and press the hot water switch (13). Wait until the water is expelled from the spout (9) and press the hot water switch (13) by moving it to "0". This operation empty the steam/hot water spout from the residual steam and re-prime the water circuit. Turn the steam/hot water tap (5) off again by turning it clockwise.
- Clean the steam spout and outlet tip thoroughly.

## USEFUL HINTS FOR MAKING DELICIOUS ITALIAN CAPPUCCINO

- First make the coffee in a cappuccino cup.
- Fill just 1/3 of the container to be used with cold milk. To obtain dense froth, place the evaporator tip just below the level of the milk and turn the container in circles until the desired consistency is obtained. Then insert the spout down to the bottom of the container until the milk is heated to the temperature required.
- Add the milk to the coffee and use a spoon to carry the desired amount of froth into the cup. The optimum proportion for a good cappuccino is 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 milk froth.
- Dust with cocoa powder if liked.

## HOT WATER

- Make sure that the operations described in the PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE section have been carried out.
- Wait until the indicator light (3) goes out.
- Turn on the steam/hot water tap (5) by turning it anti-clockwise; a little water will come out of the spout. Now press the switch (13) to obtain a continuous flow of water at a temperature of about 95°C.
- When the desired amount of water has been obtained, switch off the switch (13) and turn off the tap (5) by turning it clockwise.

## ROUTINE MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance or cleaning operation, remove the plug from the power supply socket and leave the appliance to cool.
- Clean the drip tray, the tank, the filters and the filter holder regularly.
- **OPERA**. Clean the coffee grinder container periodically using a slightly damp cloth to remove the coffee powder.

**IMPORTANT: Check that there are no foreign bodies with the coffee beans; they might damage the grinders.** Tale care not to pour water straight into the coffee grinder, it damages the grinders!

- Clean the appliance using a soft, damp cloth only and then dry. Never use solvents, detergents, abrasives or any substances not suitable for contact with foods.
- The steam outlet tip may be removed for cleaning by turning it clockwise. It must be cleaned whenever the steam/hot water spout is used to heat milk or liquids.
- **Never place the appliance in water; it contains electrical parts!**

## DESCALING

In some areas, the water contains a large amount of scale, which is deposited in the appliance's circuit, impairing its operation.

The appliance should be de-scaled every 3-4 months or about every 300 coffees, proceeding as follows.

**1).** Fill the tank (1) with water, adding about 100 cc of white wine vinegar or a de-scaling product, **for use with foods**, using the quantity stated in the instructions.

**2).** Switch on the master switch (4). Proceed as if making coffee, allowing a cappuccino cup full of water to flow out.

**3).** Then dispense hot water through the spout (9), allowing a cappuccino cup full of water to flow out.

**4).** Turn off the master switch and leave the descaling product to act for about 15-20 minutes.

**5).** Repeat the operations described in points 2-3-4 until the water tank is empty.

**6).** Wash the tank thoroughly and fill it with fresh water.

**7).** Clean the circuit as described in the PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE - USING IT FOR THE FIRST TIME section.

## WHAT MIGHT GO WRONG?

**The indicator lights do not come on.**

- No power.
- Check that the plug has been connected to the power supply socket correctly.
- The power supply lead is damaged. Remove the plug immediately and take the appliance to an authorised service centre.

**The appliance does not make coffee.**

- The water tank is empty or the water circuit has not been primed. In both cases, an abnormal noise will be heard, since the pump will be sucking in air instead of water. Switch off the appliance and leave it to cool for a few minutes, then prime the water circuit as described in the PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE section.
- The water temperature is too high, the steam function has been used without discharging the residual steam from the spout. Leave the appliance to cool for a few minutes, then proceed as described in the PUTTING THE APPLIANCE INTO SERVICE - USING IT FOR THE FIRST TIME - wash the coffee maker unit.

**Coffee flows out too quickly.**

- The coffee is too coarsely ground.
- The coffee inside the filter has not been pressed down firmly enough.
- There is not enough coffee in the filter.

**Coffee flows out too slowly.**

- The coffee is too finely ground.
- The coffee inside the filter has been pressed down too firmly.
- Some of the holes in the filter are blocked; free them with a needle.

**The coffee is not creamy.**

- The coffee is too coarsely ground.
- The coffee is no longer fresh.
- The blend used is not suitable for espresso.

**The coffee is not hot enough.**

- The cup, filter and filter holder have not been warmed up.
- You have not waited for the water temperature light (3) to go out.

**The steam/water spout does not dispense steam or water.**

- The hole in the spout is blocked by dried residues. Clean the hole with a needle.

**It is difficult to connect the filter holder.**

- Too much coffee has been put in the filter holder. Remove a little coffee before connecting.
- There is coffee on the rim of the filter. Clean both the filter and the corresponding connection zone around the boiler outlet.

**OPERA - The coffee grinder does not dispense the ground coffee.**

- The coffee is being ground too fine. Set coarser grinding.
- If the noise indicating that the coffee grinder motor is running is not heard, contact an authorised service centre.

**You are urged to check all the points listed above before calling in an authorised service centre.**

**If the service centre does not find any malfunctions, the expenses for these checks will be charged to the customer.**

# INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

Avant l'usage des appareils électriques est très important tenir en considération les normes de sécurité ci-dessus indiquée :

- Lisez le mode d'emploi attentivement.
- Ne toucher pour aucune raison, les mains nues, les parties chaudes de la machine, vous pourriez vous brûler. Utiliser des protections.
- Pour éviter le risque d'incendie ou de choque électrique ainsi que des dommages aux personnes, ne pas immerger l'appareil, son fiche ou ses câbles dans l'eau ou dans n'importe quel liquide .
- Ne jamais permettre l'usage de l'appareil aux enfants ou près d'eux, bien aux personnes inaptes, faute de surveillance.
- Débrancher l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou si l'appareil n'est pas en fonction. Laissez l'appareil se refroidir avant d'enlever des components et avant du nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne marche pas correctement, s'il n'est pas intact dans son emballage ou s'il est endommagé. S'adresser à un centre d'assistance technique agrée.
- Utiliser seulement des accessoires recommandés produits par le constructeur de l'appareil, l'utilisation des accessoires différents pourrait être cause d'incendie ou choque électrique ou des lésions à l'utilisateur.
- Ne pas usager l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser que la fiche électrique pencher du plan ou la machine est positionnée ou qu'il puisse entrer en contacte avec des surfaces chaudes .
- Ne pas placer la fiche électrique dans ou près d'un fourneau a gaz ou électrique ou dans le four chaude .
- Toujours enforcer la fiche dans la machine avant de l'enforcer dans le secteur. Pour fermer la machine on doit désactiver l'interrupteur en le portant sur la position OFF et retirer la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil est destiné seulement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Le constructeur ne peut être considéré comme responsable de dommages éventuels causés à la suite d'un emploi abusif, erroné et déraisonnable.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## ATTENTION

- Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, s'assurer qu'il soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un centre d'assistance technique agrée.
- Les sachets en plastique, le polystyrène, les clous etc., étant des sources potentielles de danger, ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- L'appareil doit obligatoirement être relié au secteur et avoir une prise de courant avec une portée minimum de 10 A, avec contact de mise à la terre efficace. Le constructeur n'est pas responsable des dommages éventuels causés par l'absence de la mise à terre dans l'installation.
- Toute réparation ne devra être exécutée que par des centres d'assistance technique agréés, y compris le remplacement du câble d'alimentation, qui requiert l'utilisation d'outils spéciaux.
- Le constructeur et le vendeur de l'appareil déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans ce manuel d'utilisation.
- Ne jamais faire fonctionner la machine sans eau, elle serait endommagée irrémédiablement.
- Ne toucher pour aucune raison, les mains nues, les parties chaudes de la machine, vous pourriez vous brûler.
- La machine produit de la vapeur et de l'eau chaude, les températures sont donc élevée. Tenez vos mains loin des parties chaudes de la machine pendant l'utilisation, faites très attention afin de ne pas vous brûler !
- Ne jamais enlever le porte-filtre lorsque l'appareil est sous pression ou débite le café!
- Ne jamais laisser l'appareil contenant l'eau à température égale ou inférieure a 0°C.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien ou de nettoyage, vérifier que l'appareil ait été débranché du secteur en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau, ne jamais l'immerger dans l'eau!
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou des pieds humides ou mouillés.

## MISE EN MARCHE - PREMIERE UTILISATION DE LA MACHINE

- Laver avec soin tous les accessoires contenus dans l'emballage. Retirer le réservoir (1) de son logement et le nettoyer avec soin. Ensuite, le remplir d'eau fraîche et le ranger dans son logement. **Attention:** introduire correctement le tube de remplissage, en évitant qu'il fasse des plis ou des étranglements qui pourraient empêcher l'aspiration de l'eau.
- La partie gauche de la machine est dotée d'une rainure qui permet de contrôler facilement le niveau d'eau dans le réservoir. Insérer la fiche dans la prise de courant après avoir contrôlé que la tension indiquée sur l'étiquette des données électriques correspond à la tension du réseau d'alimentation secteur. Enfoncer l'interrupteur général (4), l'indicateur lumineux incorporé à l'interrupteur s'allume et indique que l'appareil est sous tension; remplir immédiatement avec de l'eau comme décrit plus bas. **Éviter tout fonctionnement de la machine à sec pour ne pas risquer d'endommager irrémédiablement cette dernière.**
- Procéder au **lavage du groupe de distribution café.**
  - Après avoir retiré le porte-filtre (11), enfoncer l'interrupteur de distribution café (7), la pompe commence le remplissage d'eau. Attendre que l'eau coule normalement de la distribution du café. Le circuit hydrique de la machine est maintenant activé.
  - Enfoncer l'interrupteur café (7) en le plaçant sur "0".

    **Répéter les opérations décrites plus haut chaque fois qu'il est nécessaire de remplir le circuit hydrique de la machine. Éviter tout fonctionnement de la machine à sec pour ne pas risquer d'endommager irrémédiablement cette dernière.**

    Pour des raisons d'hygiène, il est également conseillé de procéder au lavage et de remplacer l'eau du réservoir en cas de non-utilisation de l'appareil pendant plus d'une semaine.
  - Lors de la première utilisation, il est conseillé de laisser couler environ un litre d'eau pour effectuer un nettoyage complet.
- Procéder ensuite au **lavage du groupe de distribution eau chaude/vapeur**.
  - Ouvrir le robinet vapeur/eau chaude (5) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
  - Enfoncer l'interrupteur de distribution d'eau chaude (13), la pompe commence le remplissage d'eau. Attendre que l'eau sorte de la buse vapeur/eau chaude (9).
  - Lors de la première utilisation, il est conseillé de laisser couler environ un litre d'eau pour effectuer un nettoyage complet.
  - Éteindre l'interrupteur d'eau chaude (13) en le plaçant sur "0" et fermer le robinet vapeur/eau chaude (5) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

    Pour des raisons d'hygiène, il est également conseillé de procéder au lavage et de remplacer l'eau du réservoir en cas de non-utilisation de l'appareil pendant plus d'une semaine. Vider le reste d'eau du réservoir et remplir ce dernier avec de l'eau propre avant de commencer le nettoyage.

## REGLAGE DE LA MOUTURE (OPERA)

Remplir le conteneur (14) de café en grains. L'échelle graduée présente sur le conteneur permet d'effectuer le réglage du degré de mouture.

**7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1**

En prenant comme référence l'encoche se trouvant sur la machine, tourner la poignée de réglage de mouture café (15) jusqu'au numéro correspondant à la mouture souhaitée sur l'encoche de référence.

Plus le chiffre est grand, plus la mouture est grosse et plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Le réglage du degré de mouture est fondamental pour obtenir un bon café crémeux. Ce réglage doit être effectué en fonction des différents mélanges de café présents sur le marché et selon les goûts personnels.

## PREPARATION DU CAFE EXPRESS

- Vérifier que toutes les opérations décrites au paragraphe MISE EN MARCHE aient été effectuées.
- Attendre que le voyant lumineux température eau/vapeur (3), qui indique que la machine est prête à fonctionner, ne s'éteigne. Durant l'utilisation de la machine, le voyant s'allume dès que la température de l'eau est inférieure aux valeurs nécessaires pour obtenir un bon café chaud. Ne commencer la distribution de café que lorsque le voyant lumineux est éteint.
- Introduire dans le porte-filtre (11) le filtre pour une tasse ou pour deux tasses.

  **OPERA.** Placer le porte-filtre dans le support correspondant sous le bec de sortie du café (16) tout en pressant le bouton (17) pour actionner la mouture du café. Lorsqu'on a atteint la qualité souhaitée, lâcher le bouton de mouture du café (17);

  **FENICE.** Avec le doseur, mettre le café moulu dans le filtre (une mesure = une tasse; deux mesures = deux tasses).
- Tasser le café contenu dans le filtre avec le presse-café (8). En fonction de la mouture et de la pression exercée sur le café, on obtiendra une infusion plus ou moins crémeuse (si le café est humide ou moulu fin une légère pression sera suffisante; par contre, si le café est moulu gros, il faudra exercer une plus forte pression). Enlever du bord du filtre l'éventuel excédent de café.
- Accrocher le porte-filtre (11) sous la douche du réservoir chauffe-eau (10) en le tournant de gauche à

droite jusqu'à ce qu'il soit impossible de tourner davantage. **Attention**: il est important de toujours bien pousser le porte-filtre jusqu'à la fin de la rotation de façon à garantir la sécurité de l'enclenchement.

- Mettre les tasses à café sous les becs du porte-filtre (11) et actionner l'interrupteur de débit café/eau chaude (7). Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, remettre l'interrupteur (7) sur la position" 0".
- Retirer le porte-filtre (11) en le tournant de droite à gauche et jeter le fond de café. Ne jamais laisser le filtre contenant le café accroché à la machine.

**Attention: Il est normal que quelques gouttes d'eau sortent du réservoir d'eau; il ne s'agit cependant pas d'un défaut de la machine.**

## CONSEILS UTILES POUR LA PREPARATION D'UN BON CAFE EXPRESS A L'ITALIENNE

- Utiliser toujours de l'eau fraîche froide, nettoyer souvent le réservoir.
- Verser le café seulement lorsque l'eau a atteint la température optimale indiquée par l'allumage de la lumière témoin (3).
- Ne laver ni les filtres ni le porte-filtre (11) avec un détergent chaque fois que l'on a préparé un café. Il suffit de les rincer sous l'eau, en s'assurant toutefois que les trous des filtres ne soient pas obstrués par des résidus de café.
- Il est conseillé de réchauffer les tasses, les filtres et le porte-filtre avant de faire le café. Les tasses pourront être réchauffées en les mettant sur le plan chauffe-tasses (2) avec machine allumée. Les filtres et le porte-filtre peuvent être réchauffés tant sous l'eau chaude du robinet qu'en accrochant le porte-filtre contenant le filtre que l'on désire utiliser, naturellement sans café, sous la douche du réservoir chauffe-eau. Actionner l'interrupteur débit café (7) et faire couler une tasse d'eau. Décrocher et essuyer le porte-filtre et le filtre avant de mettre le café.
- Il est conseillé d'éviter l'usage de tasses en carton ou en plastique, car le goût du café en serait altéré.
- La bonne qualité, la torréfaction du café ainsi que la mouture correcte sont des éléments essentiels pour obtenir un excellent café express.

## DEBIT VAPEUR

- Vérifier que toutes les opérations décrites au paragraphe MISE EN MARCHE aient été effectuées.
- Presser l'interrupteur vapeur (6) et attendre que le voyant lumineux de température eau/vapeur (3) s'éteigne.
- Diriger la canule vapeur/eau chaude au-dessus du bac de récolte des gouttes (12). Ouvrir légèrement le robinet vapeur/eau chaude (5) en le tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre et attendre que de la vapeur seulement sorte de la canule . Fermer le robinet.
- Tourner la canule vers l'extérieur et l'immerger jusqu'au fond du récipient contenant la boisson que l'on veut réchauffer. Ouvrir complètement le robinet vapeur et réchauffer le liquide en déplaçant la canule de façon circulaire du bas vers le haut du récipient. La canule vapeur est dotée d'un bec spécial qui facilite la formation de la mousse du lait.
- Après avoir obtenu la quantité de vapeur désirée, replacer la buse vapeur/eau chaude (9) sur la grille (12), éteindre l'interrupteur vapeur (6) en le plaçant sur "0" et enfoncer l'interrupteur de distribution d'eau chaude (13). Attendre que de l'eau sorte de la buse vapeur/eau chaude et éteindre l'interrupteur de distribution d'eau chaude (13) en le plaçant sur "0". Cette opération permet d'évacuer la vapeur résiduelle de la buse et de remplir le circuit hydraulique. Fermer le robinet vapeur/eau chaude (5) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Nettoyer avec soin la canule et le bec de débit vapeur.

## CONSEILS UTILES POUR LA PREPARATION D'UN BON CAPPUCCINO A L'ITALIENNE

- Préparer tout d'abord le café dans une tasse à café-crème (*cappuccino*).
- Remplir avec du lait froid 1/3 du récipient que l'on veut utiliser. Pour obtenir une mousse consistante, mettre le bec évaporateur tout juste sous le niveau du lait et tourner le récipient de façon circulaire jusqu'à ce que l'on ait obtenu la densité désirée. Ensuite, plonger la canule au fond du récipient jusqu'à ce que le lait soit suffisamment réchauffé.
- Mélanger le lait au café et, à l'aide d'une petite cuillère, faire couler dans la tasse la quantité de mousse désirée. La proportion optimale pour un bon "cappuccino" est 1/3 de café, 1/3 de lait chaud 1/3 de lait fouetté.
- Saupoudrer à volonté de cacao.

## EAU CHAUDE

- Vérifier que toutes les opérations décrites au paragraphe MISE EN MARCHE aient été effectuées.
- Attendre que le voyant lumineux (3) soit éteint.
- Ouvrir le robinet vapeur/eau chaude (5) en le tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre; une petite quantité d'eau sortira de la canule. Presser ensuite l'interrupteur de débit eau chaude (13) pour obtenir un écoulement continu d'eau à une température d'environ 95°C.
- La quantité d'eau désirée étant atteinte, éteindre l'interrupteur eau chaude (13) et fermer le robinet (5) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## ENTRETIEN COURANT

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir la machine.
- Nettoyer périodiquement le bac ramasse gouttes, le réservoir, les filtres et le porte-filtre.

- **OPERA.** Il est conseillé de nettoyer périodiquement le conteneur du moulin à café en utilisant un chiffon légèrement humide pour enlever la poudre de café.

  **IMPORTANT: Vérifier qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans le café en grains qui pourraient endommager le moulin.** Faire attention à ne pas verser d'eau directement dans le moulin à café pour éviter tout dommage!
- Pour le nettoyage de la machine, n'utiliser qu'un chiffon humide et souple, puis essuyer. Ne jamais utiliser de solvants, détergents, produits abrasifs et en tout cas de substances non appropriées au contact avec les aliments.
- Pour le nettoyage, le bec sortie de vapeur peut être dévissé de la buse vapeur/eau chaude (attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité). La buse vapeur/eau chaude doit être nettoyée après chaque utilisation de réchauffage lait/liquides.
- **L'appareil contient des parties électriques, ne jamais le plonger dans l'eau!**

## DETARTRAGE

Dans certaines régions, l'eau contient une quantité élevée de calcaire qui se dépose dans le circuit de la machine en en compromettant le bon fonctionnement.

Il est conseillé de procéder, tous les 3-4 mois ou bien tous les 300 cafés à peu près, au détartrage de la machine comme suit:

**1).** Remplir le réservoir (1) d'eau en ajoutant 100cm3 environ de vinaigre blanc ou d'un produit détartrant, **à usage alimentaire**, selon la quantité indiquée dans le mode d'emploi.

**2).** Allumer l'interrupteur général (4). Procéder comme pour faire un café, en faisant couler une tasse à cappuccino pleine d'eau.

**3).** Procéder ensuite au débit d'eau chaude par la canule (9), en remplissant une tasse à cappuccino pleine d'eau.

**4).** Eteindre l'interrupteur général et laisser agir le produit de détartrage pendant environ 15-20 minutes.

**5).** Répéter les opérations indiquées aux points 2-3-4 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

**6).** Laver ensuite avec soin le réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau fraîche.

**7).** Nettoyer le circuit comme indiqué au paragraphe MISE EN MARCHE - PREMIERE UTILISATION DE LA MACHINE.

## QUE POURRAIT-IL SE PASSER?

**Les voyants lumineux ne s'allument pas.**
- Il n'y a pas de courant (faute de tension).
- Contrôler que la fiche soit bien enfoncée dans la prise de courant.
- Le câble d'alimentation est endommagé. Retirer immédiatement la fiche et remettre la machine à un centre d'assistance agréé.

**La machine ne débite pas de café.**
- Le réservoir d'eau est vide ou le circuit hydrique n'a pas été chargé. Dans les deux cas, un bruit anormal se fera entendre; il s'agit de la pompe qui aspire l'air au lieu de l'eau. Eteindre la machine, la laisser refroidir quelques minutes, puis amorcer le circuit comme indiqué au paragraphe MISE EN MARCHE.
- La température de l'eau est trop haute, on a utilisé la fonction sans évacuer par la suite le résidu de vapeur par la canule. Laisser refroidir la machine pendant quelques minutes. Procéder ensuite comme indiqué au paragraphe MISE EN MARCHE - PREMIERE UTILISATION DE LA MACHINE -lavage du groupe de distribution café.

**Le café est débité trop rapidement.**
- La mouture du café est trop grosse.
- Dans le filtre, le café n'a pas été suffisamment pressé.
- Le café dans le filtre est insuffisant.

**Le café est débité trop lentement.**
- La mouture du café est trop fine.
- Dans le filtre, le café a été trop pressé.
- Certains trous du filtre sont obstrués, les déboucher à l'aide d'une aiguille.

**Le café coule sans crème.**
- La mouture du café est trop grosse.
- Le café n'est plus frais.
- Le mélange utilisé n'est pas indiqué pour le café express.

**Le café n'est pas assez chaud.**
- La tasse, le filtre et le porte-filtre n'ont pas été réchauffés.
- On n'a pas attendu l'extinction du voyant lumineux de température de l'eau (3).

**La canule vapeur/eau ne débite ni de vapeur ni d'eau.**
- Le trou de la canule est obstrué par des résidus séchés. Nettoyer le trou à l'aide d'une aiguille.

**Le porte-filtre s'accroche mal.**
- La dose de café dans le porte-filtre est excessive. Enlever un peu de café avant de le raccrocher.
- Il y a du café sur le bord du filtre. Nettoyer tant le filtre que la zone correspondante d'accrochage autour de la douche du réservoir chauffe-eau.

**OPERA - Le moulin à café ne débite pas le café moulu.**
- La mouture du café est trop fine. Augmenter le degré de mouture.
- Si l'on n'entend pas le bruit du moteur du moulin à café, s'adresser à un centre d'assistance agréée.

**Il est vivement recommandé de vérifier tous les points ci-dessus avant de demander l'intervention d'un centre d'assistance agréé.**

**Au cas où le centre d'assistance ne constaterait pas d'anomalies dans le fonctionnement de la machine, les frais faisant l'objet de cette vérification seront à la charge de l'utilisateur.**

# ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan dispositivos eléctricos, es preciso observar siempre algunas precauciones básicas de seguridad, en particular:

- Leer atentamente las instrucciones de uso.
- No toque por ningún motivo con las manos desnudas, las partes calientes de la máquina porque podría quemarse. Utilizar las asas o botones.
- Para garantizar la protección contra incendios, descargas eléctricas y heridas personales, no sumergir el cable ni la clavija o el propio aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Vigilar con atención cuando el aparato sea utilizado por un niño o a proximidad de éste.
- Desenchufar el aparato cuando esté apagado y antes de limpiarlo. Dejar que el aparato se enfríe antes de montar o de desmontar cualquier elemento y antes de limpiarlo.
- No utilizar aparatos con el cable de alimentación o el enchufe estropeados, o después de un funcionamiento anormal del aparato mismo, o después de que el aparato se haya caido o haya sido dañado de cualquier otra forma. En estos casos, se conseja llevar el aparato al Centro de Asistencia Autorizado para que ellos tienen que hacer la reparación.
- El empleo de accesorios que no han sido creados expresamente para este aparato, puede ser causa de incendio o de sacudidas eléctricas o heridas personales.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No colocar el aparato encima o cerca de un hornillo eléctrico o de gas ni dentro de un horno.
- Siempre hay que enchufar primero la clavija que entra en el aparato, y después enchufar el cable en el enchufe de pared. Para desenchufar el aparato, primero hay que poner en "OFF" el dispositivo de control y después sacar la clavija del enchufe de pared.
- No utilizar el aparato para cualquier empleo distinto del previsto. El fabricante no podrá ser considerado responsable de cualquier daño ocasionado por un uso impropio, incorrecto o no razonable.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ATENCIÓN

- Después de sacar el aparato de su embalaje, comprobar los posibles daños. En caso de duda, no utilizar el aparato y contactar con un centro de asistencia autorizado.
- Las bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc., no han de dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen una fuente de peligro potencial.
- El aparato ha de estar conectado obligatoriamente a la instalación y una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y con un contacto eficiente de puesta a tierra. El fabricante no es responsable de los posibles daños ocasionados por la ausencia de puesta a tierra de la instalación.
- Cualquier reparación tendrá que ser realizada exclusivamente por centros de asistencia técnica autorizados, incluyendo la sustitución del cable de alimentación, ya que requiere el uso de herramientas especiales.
- El fabricante y el vendedor del aparato rechazan cualquier responsabilidad en caso de no respetarse las indicaciones recogidas en el presente manual de uso.
- No utilizar nunca el aparato sin agua; se estropearía irreparablemente.
- No toque por ningún motivo con las manos desnudas, las partes calientes de la máquina porque podría quemarse.
- El aparato suministra agua caliente y vapor a temperaturas elevadas. Mantenga sus manos alejadas de las partes calientes del aparato durante su funcionamiento.
- No quitar nunca el porta-filtro mientras el aparato se encuentra presurizado o está suministrando café.
- No dejar nunca agua dentro del aparato a temperaturas menores de 0°C.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento o de limpieza, comprobar que el aparato ha sido desenchufado de la red de suministro eléctrico extrayendo la clavija del enchufe de alimentación.
- No lavar nunca el aparato con chorros de agua, ¡no sumergirlo en agua!.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.

## PUESTA EN FUNCIÓN - PRIMER USO DE LA MÁQUINA

- Lavar con cuidado todos los accesorios contenidos en el embalaje. Quitar el depósito (1) de su alojamiento y limpiarlo cuidadosamente. Luego llenarlo con agua fresca y guardarlo en su alojamiento. **Atención**: introducir correctamente el tubito de carga, evitando que forme pliegues o estrangulamientos que podrían impedir la aspiración del agua.
- Enchufar el aparato tras comprobar que la tensión indicada en la etiqueta de los datos eléctricos corresponda con la de la red. Pulsar el interruptor general (4), el indicador luminoso incorporado en el interruptor se encenderá indicando que el aparato está en tensión; llenar inmediatamente el agua según se describe en el punto siguiente. **No hacer funcionar el aparato sin agua, ise puede dañar irremediablemente!**
- Efectuar el **lavado del grupo dispensador de café.**
  - Con el portafiltros (11) desenganchado, pulsar el interruptor de distribución de café (7), la bomba empezará a cargar agua. Esperar a que por el dispensador de café salga regularmente agua. En este momento el circuito hidráulico del aparato ya está cargado.
  - Pulsar el interruptor de café (7) llevándolo a la posición "0".

    **Repetir las operaciones descritas cada vez que, tras el completo vaciado del depósito, se deba llenar el circuito hidráulico de la cafetera. No hacer funcionar el aparato sin agua, ise puede dañar irremediablemente!**

    Por razones higiénicas se recomienda efectuar la operación de lavado cambiando el agua en el depósito, incluso en caso de que no se utilice el aparato durante más de una semana.
  - Para la primera utilización se recomienda dejar correr cerca de un litro de agua para efectuar una limpieza completa.
- Efectuar después el **lavado del grupo dispensador de agua caliente/vapor.**
  - Abrir el grifo vapor /agua caliente (5) girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
  - Pulsar el interruptor de distribución de agua caliente (13), la bomba empezará a cargar agua. Esperar a que por la pistola vapor/agua caliente (9) salga el agua.
  - Para la primera utilización se recomienda dejar correr cerca de un litro de agua por el dispensador para efectuar una limpieza completa.
  - Apagar el interruptor de agua caliente (13) llevándolo a la posición "0" y cerrar el grifo vapor /agua caliente (5) girándolo en el sentido de las agujas del reloj para terminar la distribución.

    Por razones higiénicas se recomienda efectuar la operación de lavado incluso en caso de que no se utilice el aparato durante más de una semana. En este caso cambiar el agua que ha quedado en el depósito con agua fresca antes de empezar la limpieza.

## REGULACIÓN DE LA MOLIENDA - OPERA

Llenar el recipiente (14) de café en granos. La escala numerada que se encuentra en el recipiente permite realizar la regulación del grado de molienda.

**7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1**

Tomando como referencia la muesca situada en el chasis de la máquina, girar el disco de regulación de la molienda del café (15) hasta colocar el número correspondiente a la molienda deseada en la muesca de referencia.

Los números altos corresponden a una molienda de grano grueso y los números bajos a una más fina. La regulación del grado de molienda es fundamental para conseguir un buen grano de café cremoso. Esta regulación se efectuará en función de las mezclas de café comercializadas y del gusto personal.

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS.

- Comprobar que se han efectuado las operaciones descritas en el apartado PUESTA EN FUNCIÓN.
- Esperar a que el indicador luminoso de la temperatura agua/vapor (3) se apague; esto indica que la cafetera está lista para dispensar café. Durante el uso del aparato, el indicador luminoso se enciende cada vez que la temperatura del agua desciende por debajo de los valores previstos para obtener un buen café caliente. Empezar a dispensar el café solamente cuando se apague el indicador luminoso.
- Introducir en el portafiltro (11) el filtro para una taza o para dos tazas.

  **OPERA.** Apoyar el porta filtro en el soporte correspondiente debajo de la boquilla de salida del café (16) pulsando el botón (17) para accionar el molido del café. Al alcanzar la cantidad deseada, soltar el botón de molido del café (17);

  **FENICE.** Con la medida dosificadora, poner el café molido en el filtro (una medida = una taza; dos medidas = dos tazas).
- Apretar el café contenido en el filtro con el prensacafé (8). En función de la molienda y de la presión ejercida sobre el café se conseguirá una infusión más o menos cremosa (si el café está húmedo o molido fino será suficiente con ejercer una ligera presión, por el contrario si el café está molido grueso se deberá ejercer una presión mayor). Quitar del borde del filtro el posible exceso de café.
- Enganchar el portafiltro (11) debajo de la ducha la caldera (10) girando de izquierda a derecha hasta que no se pueda girar más. **Atención:** es importante empujar siempre el portafiltro llegando al tope de la rotación para garantizar que se haya enganchado correctamente y de forma segura.

- Colocar las tazas de café bajo las bocas del portafiltro (11) y apretar el interruptor de suministro de café (7). Cuando se obtenga la cantidad deseada de café, colocar el interruptor (7) en la posición "0".
- Quitar el portafiltro (11) girándolo de derecha a izquierda y tirar los posos de café. No dejar nunca el filtro con café dentro enganchado a la máquina.
- **Atención: es normal que se salga alguna gota de agua por la ducha de la caldera, esto no representa un defecto de la máquina.**

**CONSEJOS ÚTILES PARA PREPARAR UN BUEN CAFÉ EXPRÉS A LA ITALIANA**

- Usar siempre agua fresca, limpiar con frecuencia el depósito.
- Suministrar el café sólo cuando el agua haya llegado a la temperatura idónea indicada cuando se apaga el testigo (3).
- No lavar con detergente los filtros y el portafiltro (11) cada vez que se prepara un café, basta con aclararlos con agua, sin embargo comprobar que los microorificios de los filtros no están atascados por residuos de café.
- Se aconseja calentar las tazas de café, los filtros y el portafiltro antes de preparar el café. Las tazas pueden calentarse poniéndolas en la superficie calienta tazas (2) con la máquina encendida. Los filtros y el portafiltro pueden calentarse con el agua caliente del grifo o enganchando el portafiltro con el filtro que se desea utilizar, naturalmente sin café, bajo la ducha de la caldera. Apretar el interruptor de suministro del café (7) y hacer que descienda una taza de agua. Desenganchar y secar el portafiltro y el filtro antes de introducir el café.
- No se aconseja utilizar tazas de papel o de plástico, el sabor del café queda alterado.
- La buena calidad y el tueste del café así como una correcta molienda son los elementos esenciales para conseguir un buen café exprés.

**SUMINISTRO DEL VAPOR**

- Comprobar que se han realizado las operaciones descritas en el apartado PUESTA EN FUNCIÓN.
- Apretar el interruptor de vapor (6) y esperar a que el testigo luminoso de la temperatura del agua/vapor (3) se apague.
- Dirigir el tubo de vapor/agua caliente encima del cajón recolector de gotas (12). Abrir ligeramente el grifo de vapor/agua caliente (5) girándolo hacia la izquierda y esperar a que desde el tubo (9) sólo salga vapor. Cerrar el grifo.
- Girar el tubo hacia fuera e introducirlo hasta el fondo en el recipiente que contiene la bebida que se desea calentar. Abrir completamente el grifo de vapor y calentar el líquido moviendo el tubo circularmente de abajo arriba del recipiente. El tubo de vapor lleva una boca especial que facilita la formación de la espuma de la leche.
- Terminada la distribución del vapor poner la pistola vapor/agua caliente (9) en la rejilla (12), apagar el interruptor de vapor (6) poniéndolo en la posición "0" y pulsar el interruptor de suministro de agua caliente (7). Esperar a que por la pistola vapor/agua caliente salga agua y apagar el interruptor de distribución de agua caliente (7) llevándolo a la posición "0". Esta operación permite descargar el vapor restante por la pistola y volver a llenar el circuito hidráulico. Cerrar el grifo vapor/agua caliente (5) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- Limpiar esmeradamente el tubo y la boca de suministro del vapor.

**CONSEJOS ÚTILES PARA PREPARAR UN BUEN CAPUCHINO A LA ITALIANA**

- Preparar primero el café en una taza de capuchino.
- Llenar con leche fría sólo 1/3 del recipiente que se desea usar. Para conseguir espuma espesa, colocar la boca del evaporador justo por debajo del nivel de la leche y girar el recipiente circularmente hasta obtener la densidad deseada. Introducir entonces el tubo hasta el fondo del recipiente hasta que la leche esté suficientemente caliente.
- Unir la leche con el café y utilizando una cuchara, arrastrar dentro de la taza la cantidad de espuma que se desee. La proporción ideal para un buen capuchino es de 1/3 de café, 1/3 de leche caliente y 1/3 de leche montada.
- Espolvorear por encima un poco de cacao, si se desea.

**AGUA CALIENTE**

- Comprobar que se han realizado las operaciones descritas en el apartado PUESTA EN FUNCIÓN
- Esperar a que se apague el testigo luminoso (3).
- Abrir el grifo del vapor/agua caliente (5) girándolo hacia la izquierda, por el tubo de suministro saldrá una pequeña cantidad de agua; apretar a continuación el interruptor de suministro de agua caliente (13) para conseguir un flujo continuo de agua a una temperatura de 95º C aproximadamente.
- Una vez conseguida la cantidad de agua deseada apagar el interruptor de agua caliente (13) y cerrar el grifo (5) girándolo hacia la derecha.

**MANTENIMIENTO ORDINARIO**

- Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desenchufar de la corriente y dejar que se enfríe la máquina.
- Limpiar periódicamente el cajón recolector de gotas, el depósito, los filtros y el portafiltro.
- **OPERA.** Se aconseja limpiar periódicamente el contenedor del molinillo del café utilizando un trapo ligeramente húmedo para quitar el polvo de café.
  **IMPORTANTE: comprobar que en el café en grano no hay cuerpos extraños, porque podrían dañar las**

**muelas.**
¡Prestar atención a no verter agua directamente en el molinillo del café porque dañan las muelas!.

- Para la limpieza de la máquina utilizar solamente un trapo húmedo y suave y luego secar. No utilizar nunca disolventes, detergentes, abrasivos ni tampoco sustancias que no sean aptas para el contacto con alimentos.
- La boquilla dispensadora de vapor se puede quitar para la limpieza desenroscándola de la pistola vapor/agua caliente (prestar atención para no dañar la junta estanca). La limpieza se debe efectuar cada vez que la pistola vapor/agua caliente se utilice para calentar leche o líquidos.
- **¡No sumergir nunca el aparato en agua ya que contiene partes eléctricas!.**

## DESCALCIFICACIÓN

En algunas zonas, el agua tiene un alto contenido de caliza que se deposita en el circuito de la máquina comprometiendo el buen funcionamiento de la misma.

Se aconseja efectuar una descalcificación de la máquina cada tres o cuatro meses o cada 300 cafés aproximadamente, procediendo de la manera siguiente:

**1).** Llenar el depósito (1) de agua añadiendo 100 $cm^3$ de vinagre blanco o de un producto descalcificador, **para uso alimentario**, en la cantidad que indican las instrucciones.

**2).** Encender el interruptor general (4). Actuar como si se hiciera café, de modo que descienda una taza de capuchino llena de agua.

**3).** Suministrar agua caliente por el tubo (9), haciendo que descienda una taza de capuchino llena de agua.

**4).** Apagar el interruptor general y dejar actuar el producto descalcificador durante 15-20 minutos.

**5).** Repetir las operaciones de los puntos 2-3-4 hasta que se vacíe el depósito de agua.

**6).** Luego lavar esmeradamente el depósito de agua y llenarlo de agua fresca.

**7).** Limpiar el circuito como se indica en el apartado PUESTA EN FUNCIÓN - PRIMER USO DE LA MÁQUINA.

## ¿QUÉ ES LO QUE PODRÍA NO FUNCIONAR?

**Los testigos luminosos no se encienden.**

- El aparato no está bajo tensión.
- Controlar que está enchufada la clavija a la toma de corriente.
- El cable de alimentación está dañado. Desenchufar inmediatamente la clavija y llevar la máquina a reparar a un centro de asistencia autorizado.

**La máquina no suministra café.**

- El depósito de agua no está cargado / el circuito de agua no está cargado. En ambos casos se oirá un ruido anormal, es la bomba que aspira aire en lugar de agua. Apagar la máquina y dejar que se enfríe durante unos minutos, luego cebar el circuito como se indica en el apartado PUESTA EN FUNCIÓN.
- La temperatura del agua es demasiado alta, se ha utilizado la función de vapor sin evacuar después el vapor residual del tubo. Dejar que la máquina se enfríe durante unos minutos. A continuación actuar como se indica en el apartado PUESTA EN FUNCIÓN - Efectuar el lavado del grupo dispensador de café.

**El café se suministra demasiado rápidamente.**

- El café está molido demasiado grueso.
- El café no se ha prensado suficientemente en el filtro.
- El café situado en el filtro es insuficiente.

**El café se suministra demasiado lentamente.**

- El café está molido demasiado fino.
- El café está demasiado prensado en el filtro.
- Algunos orificios del filtro están atascados, limpiarlos con una aguja.

**El café se presenta sin crema.**

- El café está molido demasiado grueso.
- El café ya no es fresco.
- La mezcla que se ha utilizado no es adecuada para el café exprés.

**El café no está suficientemente caliente.**

- La taza, el filtro y el portafiltro no se han calentado.
- No se ha esperado a que se apagara el testigo de la temperatura del agua (3).

**El tubo vapor/agua no suministra ni vapor ni agua.**

- El orificio del tubo está atascado por residuos que se han secado. Limpiar el orificio utilizando una aguja.

**Cuesta enganchar el portafiltro.**

- La cantidad de café dentro del filtro es excesiva. Quitar un poco de café antes de enganchar.
- Hay café en el borde del filtro. Limpiar tanto el filtro como la zona correspondiente de enganche alrededor de la ducha de la caldera.

**OPERA - El molinillo de café no suministra café molido.**

- La molienda del café es demasiado fina. Aumentar el grado de molienda.
- Si no se oye el ruido debido al funcionamiento del motor del molinillo del café, dirigirse a un centro de asistencia autorizado.

**Se aconseja comprobar todos los puntos indicados anteriormente antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado.**
**Si el centro de asistencia no encuentra anomalías en el funcionamiento de la máquina, los gastos que se deriven de este control correrán por cuenta del usuario.**

# AVVERTENZE IMPORTANTI

Al fine di garantire la Vostra sicurezza ed il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario osservare alcune precauzioni di base quali:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non toccare superfici calde: utilizzare guanti o attrezzi adatti.
- Al fine di proteggersi da rischi di incendio, di elettro-shock o di infortuni, non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Se l'apparecchio è utilizzato da o vicino a  bambini è necessaria la supervisione di un adulto.
- Staccare la spina dall'impianto elettrico quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di smontare qualsiasi componente e solo dopo procedere alla pulizia.
- Non far mai funzionare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiate, se il funzionamento è difettoso o dopo un qualsiasi danneggiamento o caduta accidentale. Inviare l'apparecchio al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato per qualsiasi verifica o riparazione.
- L'utilizzo di accessori o parti non originali o non raccomandate dal costruttore può provocare incendi, elettro-shock o infortuni.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore quali piastre di cottura o forni elettrici.
- Non lasciare il cavo di alimentazione vicino ai bordi del tavolo o vicino a sorgenti di calore.
- Connettere sempre l'apparecchio alla retre elettrica con il tasto di alimentazione generale su "OFF" o "0". Parimenti, assicurarsi che l'apparecchio sia spento (tasto di alimentazione generale su "OFF" o "0") prima di rimuovere la spina dalla presa di rete..
- Questo apparecchio è stato costruito espressamente per l'uso per il quale è stato concepito. Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per qualsiasi danno causato da uso improprio, scorretto o irragionevole dell'apparecchio o per il mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale d'uso.
- Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballo, assicurarsi dell'integrità dello stesso. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- I sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato ad impianto e una presa di corrente con una portata minima di 10 A e muniti di efficiente contatto di messa a terra. Il costruttore non è responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra nell'impianto. In caso di dubbio prendere contatto con personale qualificato.
- **Attenzione:** mai far funzionare la macchina senza acqua, sarebbe irrimediabilmente danneggiata.
- La macchina dispensa vapore e acqua calda, le temperature sono quindi elevate. Prestate la massima attenzione a non scottarvi!
- Mai togliere il porta filtro quando l'apparecchio è in pressione o eroga il caffè!
- Non lasciare l'apparecchio contente l'acqua a temperatura pari o inferiore a 0° C.
- Mai lavare l'apparecchio con getti d'acqua, mai immergere in acqua!
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## MESSA IN FUNZIONE - PRIMO UTILIZZO DELLA MACCHINA

- Lavare con cura tutti gli accessori contenuti nell'imballo. Togliere il serbatoio (1) dal suo alloggiamento e pulirlo accuratamente. Riempirlo quindi con acqua fresca e riporlo nel suo alloggiamento **Attenzione:** introdurre correttamente il tubetto di carica, evitando che questo formi pieghe o strozzature che potrebbero impedire l'aspirazione dell'acqua.
- Inserire la spina nella presa di corrente dopo aver verificato che la tensione indicata sull'etichetta dati elettrici corrisponda a quella della rete. Premere l'interruttore generale (4), il segnalatore luminoso incorporato nell'interruttore si accenderà indicando che l'apparecchio è sotto tensione; caricare immediatamentre l'acqua come descritto al paragrafo seguente. **Evitare di far funzionare la macchina senz'acqua, sarebbe irrimediabilmente danneggiata!**
- Procedere al **lavaggio del gruppo erogatore caffè.**
  - Con il portafiltro (11) sganciato, premere l'interruttore di erogazione caffè (7), la pompa inizierà a caricare acqua. Attendere che dalla doccetta di erogazione del caffè (10) fuoriesca regolarmente acqua. A questo punto il circuito idrico della macchina è caricato.
  - Premere l'interruttore caffè (7) portandolo sulla posizione "0". **Ripetere le operazioni descritte ogni volta che a seguito del completo svuotamento del serbatoio, il circuito idrico della macchina dovrà essere ricaricato**. **Evitare di far funzionare la macchina senz'acqua, sarebbe irrimediabilmente danneggiata!**

    Si consiglia, per ragioni igieniche, di effettuare l'operazione di lavaggio sostituendo l'acqua nel serbatoio, anche in caso l'apparecchio non sia utilizzato per più di una settimana.
  - Per il primo utilizzo si consiglia di lasciar defluire circa un litro di acqua in modo da effettuarne una completa pulizia.
- Procedere quindi al **lavaggio del gruppo erogazione acqua calda/vapore.**
  - Aprire il rubinetto vapore/acqua calda (5) ruotandolo in senso antiorario.
  - Premere l'interruttore di erogazione acqua calda (13), la pompa inizierà a caricare acqua. Attendere che dalla lancia vapore/acqua calda (9) fuoriesca l'acqua.
  - Per il primo utilizzo si consiglia di lasciar defluire circa un litro di acqua dalla doccia in modo da effettuarne una completa pulizia.
  - Spegnere l'interruttore acqua calda (13) portandolo sulla posizione "0" e chiudere il rubinetto vapore /acqua calda (5) girandolo in senso orario per terminare l'erogazione.

    Si consiglia, per ragioni igieniche, di effettuare l'operazione di lavaggio anche nell'eventualità in cui l'apparecchio non sia utilizzato per più di una settimana. In questo caso sostituire l'acqua residua nel serbatoio con acqua fresca prima di iniziare la pulizia.

## OPERA - REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

Riempire il contenitore (14) di caffè in grani. La scala numerata presente sul contenitore consente la regolazione del grado di macinatura:

**7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1**

Prendendo come riferimento la tacca posta sul telaio della macchina, ruotare la manopola di regolazione macinatura caffè (15) fino a portare il numero corrispondente alla macinatura desiderata sulla tacca di riferimento.

I numeri alti corrispondono ad una macinatura a grana grossa, i numeri bassi ad una macinatura più fine. La regolazione del grado di macinatura è fondamentale per ottenere un buon caffè cremoso. Questa regolazione va effettuata in funzione delle differenti miscele di caffè presenti sul mercato e dal gusto personale.

## PREPARAZIONE DEL CAFFE' ESPRESSO

- Assicurarsi di aver effettuato le operazioni descritte nel paragrafo MESSA IN FUNZIONE.
- Attendere che la spia luminosa temperatura acqua/vapore (3) si spenga; questo indica che la macchina è pronta per erogare il caffè. Durante l'utilizzo della macchina, la spia si accenderà ogni volta che la temperatura dell'acqua scenderà sotto i valori previsti per ottenere un buon caffè caldo. Iniziare ad erogare il caffè solo quando la spia sarà spenta.
- Inserire nel porta filtro (11) il filtro per una tazza o per due tazze.

  **OPERA.** Appoggiare il porta filtro all'apposito sostegno posto sotto il beccuccio uscita caffè (16) premendo il pulsante (17) per azionare la macinatura del caffè. Al raggiungimento della quantità desiderata, rilasciare il pulsante macinatura caffè (17).

  **FENICE.** Con il misurino dosatore in dotazione, mettere il caffè macinato nel filtro (un misurino = una tazza; due misurini = due tazze).
- Premere il caffè contenuto nel filtro con il pressino (8). In funzione della macinature e della pressione esercitata sul caffè si otterrà un infuso più o meno cremoso (se il caffè è umido o macinato fine una leggera pressione sarà sufficiente, al contrario se il caffè è macinato grosso si dovrà esercitare una pressione maggiore).
- Togliere dal bordo del filtro l'eventuale eccedenza di caffè.
- Agganciare il porta filtro (11) sotto la doccia della caldaia (10) ruotandolo da sinistra a destra fino a quando sarà impossibile ruotare ulteriormente. **Attenzione:** è importante spingere sempre bene il

porta filtro giungendo a fine rotazione per garantire la sicurezza dell'aggancio.

- Posizionare le tazze di caffè sotto i beccucci del porta filtro (11) e premere l'interruttore erogazione caffè (7). Al raggiungimento della quantità di caffè desiderata, riportare l'interruttore (7) sulla posizione "0".
- Togliere il porta filtro (11) ruotandolo da destra a sinistra e gettare i fondi di caffè. Non lasciare mai il filtro contenente il caffè agganciato alla macchina.
- **Attenzione! E' normale che qualche goccia d'acqua esca dalla doccia caldaia, questo non rappresenta un difetto della macchina.**

## CONSIGLI UTILI PER LA PREPARAZIONE DI UN BUON CAFFE' ESPRESSO ALL'ITALIANA

- Usare sempre acqua fresca, pulire con frequenza il serbatoio.
- Erogare il caffè solo quando l'acqua ha raggiunto la temperatura ottimale indicata dallo spegnimento della spia (3).
- Non lavare con detersivo i filtri e il porta filtro (11) ogni volta che si è preparato un caffè, è sufficiente risciacquarli con acqua, assicurarsi tuttavia che i micro fori dei filtri non siano ostruiti da residui di caffè.
- Si consiglia di riscaldare le tazzine, filtri e porta filtro prima di fare il caffè. Le tazzine potranno essere riscaldate ponendole sul piano scalda tazze (2) a macchina accesa. Filtri e porta filtro possono essere riscaldati sia con acqua calda del rubinetto oppure agganciando il porta filtro contenente il filtro che si desidera utilizzare, naturalmente privo di caffè, sotto la doccia caldaia (10). Premere l'interruttore erogazione caffè (7) e far scendere una tazza d'acqua. Sganciare ed asciugare porta filtro e filtro prima di inserire il caffè.
- Si consiglia di evitare l'uso di tazze in carta o plastica, il gusto del caffè ne risulterebbe alterato.
- Buona qualità e tostatura del caffè, corretta macinatura sono elementi essenziali per ottenere un ottimo espresso.

## EROGAZIONE VAPORE

- Assicurarsi di aver effettuato le operazioni descritte nel paragrafo MESSA IN FUNZIONE.
- Premere l'interruttore vapore (6) ed attendere che la spia luminosa temperatura acqua/vapore (3) si spenga.
- Indirizzare la lancia vapore/acqua calda (9) sopra il cassetto raccogli gocce (12). Aprire leggermente il rubinetto vapore/acqua calda (5) ruotandolo in senso antiorario ed attendere che dalla lancia (9) esca solo vapore. Chiudere il rubinetto.
- Girare la lancia verso l'esterno e immergerla fino in fondo nel recipiente contenente la bevanda che si intende riscaldare. Aprire completamente il rubinetto vapore e riscaldare il liquido spostando la lancia circolarmente dal basso verso l'alto del contenitore. La lancia vapore è dotata di uno speciale beccuccio che facilita la formazione della schiuma di latte.
- Terminata l'erogazione del vapore riportare la lancia vapore/acqua calda (9) sulla griglia (12), spegnere l'interruttore vapore (6) portandolo sulla posizione "0" e premere l'interruttore erogazione acqua calda (13). Attendere che dalla lancia vapore/acqua calda esca acqua e spegnere l'interruttore erogazione acqua calda (13) portandolo sulla posizione "0". Questa operazione consente di scaricare il vapore residuo dalla lancia e di ricaricare il circuito idraulico. Chiudere il rubinetto vapore/acqua calda (5) girandolo in senso orario.
- Pulire accuratamente la lancia ed il beccuccio di erogazione vapore.

## CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DI UN BUON CAPPUCCINO ALL'ITALIANA

- Preparare prima il caffè in una tazza da cappuccino.
- Riempire con latte freddo solo 1/3 del contenitore che intendete usare. Per ottenere una schiuma consistente, porre il beccuccio evaporatore appena sotto il livello del latte e ruotare il contenitore circolarmente fino ad ottenere la densità desiderata. Immergere quindi la lancia sul fondo del contenitore fino a quando il latte sarà sufficientemente riscaldato.
- Unire il latte al caffè e servendosi di un cucchiaio, trascinare nella tazza la quantità di schiuma desiderata. La proporzione ottimale per un buon cappuccino è 1/3 caffè, 1/3 latte caldo 1/3 latte montato.
- Aggiungere a piacere una spolverata di cacao.

## ACQUA CALDA

- Assicurarsi di aver effettuato le operazioni descritte nel paragrafo MESSA IN FUNZIONE.
- Attendere che la spia luminosa (3) sia spenta.
- Aprire il rubinetto vapore/acqua calda (5) girandolo in senso antiorario, dalla lancia di erogazione uscirà una piccola quantità d'acqua, premere di seguito l'interruttore erogazione acqua calda (13) per ottenere un flusso continuo di acqua ad una temperatura di circa 95°C.
- Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, spegnere l'interruttore acqua calda (13) e chiudere il rubinetto (5) ruotandolo in senso orario.

## MANUTENZIONE ORDINARIA

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia togliere la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.
- Pulire periodicamente la vaschetta raccogli gocce, il serbatoio, i filtri e il porta filtro.
- **OPERA.** Pulire periodicamente il contenitore del macina caffè utilizzando un panno leggermente inumidito per rimuovere la polvere di caffè. **IMPORTANTE: verificare che nel caffè in grani non**

**vi siano corpi estranei, potrebbero danneggiare le macine.** Prestare attenzione anche a non versare l'acqua direttamente nel macina caffè, danneggia le macine!

- Per la pulizia della macchina usare solamente un panno umido e morbido quindi asciugare. Non usare mai solventi, detersivi, abrasivi e in ogni caso sostanze non idonee al contatto con alimenti.
- Il beccuccio erogatore vapore può essere asportato per la pulizia svitandolo dalla lancia vapore/acqua calda (attenzione a non danneggiare la guarnizione di tenuta). La pulizia deve essere fatta ogni volta che la lancia vapore/acqua calda sia utilizzata per riscaldare latte o liquidi.
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua contiene parti elettriche!**

## DECALCIFICAZIONE

In certe zone l'acqua ha un alto contenuto di calcare il quale si deposita nel circuito della macchina compromettendone il buon funzionamento.

Si consiglia di effettuare ogni 3-4 mesi oppure ogni 300 caffè circa una decalcificazione della macchina come segue:

**1).** Riempire il serbatoio (1) di acqua aggiungendo circa 100 cc di aceto bianco oppure di un prodotto decalcificante **per uso alimentare**, nella quantità indicata dalle istruzioni.

**2).** Accendere l'interruttore generale (4). Procedere come se si facesse il caffè, facendo scendere una tazza da cappuccino piena d'acqua.

**3).** Procedere quindi all'erogazione acqua calda per mezzo della lancia (9), facendo scendere una tazza da cappuccino piena d'acqua.

**4).** Spegnere l'interruttore generale e lasciar agire il prodotto decalcificante per circa 15-20 minuti.

**5).** Ripetere le operazioni al punto 2-3-4 fino a quando il serbatoio acqua sarà vuoto.

**6).** Lavare quindi accuratamente il serbatoio acqua e riempirlo con acqua fresca.

**7).** Procedere alla pulizia del circuito come indicato nel paragrafo MESSA IN FUNZIONE - PRIMO UTILIZZO DELLA MACCHINA.

## COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

**Le spie luminose non si accendono.**
- Manca tensione.
- Controllare di aver ben inserito la spina nella presa di corrente.
- Il cavo di alimentazione è danneggiato. Togliere immediatamente la spina e portare la macchina ad un centro di assistenza autorizzato.

**La macchina non eroga caffè.**
- Il serbatoio acqua è vuoto o il circuito idrico non è stato caricato. In entrambi i casi si udirà un rumore anomalo, è la pompa che aspira aria anziché acqua. Spegnere la macchina lasciandola raffreddare per qualche minuto, procedere poi ad innescare il circuito come indicato nel paragrafo MESSA IN FUNZIONE.
- La temperatura dell'acqua è troppo alta, è stata utilizzata la funzione vapore senza poi scaricare il vapore residuo dalla lancia. Lasciar raffreddare la macchina per alcuni minuti. Procedere per ricaricare il circuito idraulico come indicato nel paragrafo MESSA IN FUNZIONE - lavaggio del gruppo erogatore caffè.

**Il caffè è erogato troppo rapidamente**
- La macinatura del caffè è troppo grossa.
- Il caffè nel filtro non è stato sufficientemente pressato.
- Il caffè posto nel filtro è in quantità insufficiente.

**Il caffè è erogato troppo lentamente**
- La macinatura del caffè è troppo fine.
- Il caffè nel filtro è stato troppo pressato.
- Alcuni fori del filtro sono ostruiti, liberarli con un ago.

**Il caffè si presenta senza crema**
- La macinatura del caffè è troppo grossa.
- Il caffè non è più fresco.
- La miscela utilizzata non è adatta per l'espresso.

**Il caffè non è sufficientemente caldo**
- Tazza, filtro e porta filtro non sono stati riscaldati.
- Non si è atteso che la spia temperatura acqua (3) si spegnesse.

**La lancia vapore/acqua non eroga né vapore né acqua**
- Il foro della lancia è otturato da residui seccatisi. Pulire il foro utilizzando un ago.

**Il porta filtro si aggancia a fatica**
- La dose di caffè nel porta filtro è eccessiva. Togliere un po' di caffè prima di agganciare.
- C'è del caffè sul bordo del filtro. Pulire sia il filtro sia la corrispondente zona di aggancio attorno alla doccia caldaia.

**OPERA. Il macina caffè non dispensa il caffè macinato**
- La macinatura del caffè è troppo fine. Aumentare il grado di macinatura.
- Se non si avverte il rumore dovuto al funzionamento del motore del macina caffè, rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.

**Si raccomanda vivamente di verificare tutti i punti di cui sopra prima di richiedere l'intervento di un centro di assistenza autorizzato.**

**Qualora il centro di assistenza non riscontrasse anomalie nel funzionamento della macchina, le spese derivanti da questa verifica saranno a carico dell'utente.**

# BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Om uw veiligheid en de correcte werking van het apparaat te garanderen moet u enkele essentiële voorzorgsmaatregelen in acht nemen, zoals:

- Geen hete oppervlakken aanraken: gebruik handschoenen of geschikt gereedschap.
- Om het risico van brand, elektrische schokken of ongevallen te vermijden, moet u het stroomsnoer of de stekker niet in water of enige andere vloeistof dompelen.
- Het gebruik van het apparaat door, of in de nabijheid van kinderen moet plaatsvinden onder toezicht van een volwassene.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u hem gaat reinigen. Laat hem eerst afkoelen voordat u er enig onderdeel van verwijdert en begin slechts daarna met de reiniging.
- Stel het apparaat niet in werking wanneer het stroomsnoer of de stekker zijn beschadigd, wanneer hij slecht functioneert, wanneer hij op enìge wijze is beschadigd of wanneer hij is gevallen. Stuur het apparaat naar de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst voor alle controles of reparaties.
- Het gebruik van niet-originele of niet door de fabrikant aanbevolen accessoires of onderdelen kan brand, elektrische schokken of ongevallen veroorzaken.
- Houd het stroomsnoer uit de buurt van de tafelranden of warmtebronnen.
- Zorg ervoor dat de toets voor de hoofdvoeding op "OFF" of "0" staat wanneer u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet. Op vergelijkbare wijze moet u altijd controleren of het apparaat uitgeschakeld is (toets van de hoofdvoeding op "OFF" of "0") voordat u de stekker uit het stopcontact verwijdert.
- Dit apparaat is specifiek ontworpen als koffiezetter. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor enige schade als gevolg van een oneigenlijk, onjuist of onredelijk gebruik van het apparaat of vanwege het niet naleven van de aanwijzingen vermeld in deze gebruiksaanwijzing.
- Controleer na het uitpakken van het apparaat of er niks kapot is of ontbreekt. In geval van twijfel moet u het apparaat niet gebruiken en u tot een erkende technische servicedienst wenden.
- Plastic zakjes, piepschuim, spijkers enz., kunnen uiterst gevaarlijk zijn en moeten daarom buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een elektriciteitsnet en stopcontact met een minimale capaciteit van 10 A , voorzien van een efficiënte aarding.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door het ontbreken van een aardleiding. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Let op: zet het apparaat nooit zonder water aan dit veroorzaakt onherroepelijk beschadiging.
- De machine levert stoom en heet water, de temperaturen zijn daarom hoog. Let bijzonder goed op dat u zich niet brandt!
- Verwijder nooit de filterhouder wanneer het apparaat onder druk staat of bezig is met koffiezetten!
- Stel het apparaat nooit bloot aan temperaturen van 0° C of minder wanneer het nog water bevat.
- Was het apparaat nooit onder een waterstraal en dompel hem nooit onder water!
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.

# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

## INWERKINGSTELLING - EERSTE INBEDRIJFSTELLING VAN HET APPARAAT

- Was alle accessoires die u in de verpakking aantreft zorgvuldig af. Verwijder het reservoir (1) uit diens houder en maak dit goed schoon. Spoel het vervolgens met schoon water af en plaats het weer terug. **Let op:** Plaats de vulslang op de juiste wijze en voorkom dat deze knikt of afgeklemd wordt wat het aanzuigen van het water zou kunnen belemmeren.
- Steek de stekker in het stopcontact nadat u eerst heeft gecontroleerd of de op het etiket met de elektrische gegevens aangegeven spanning overeenstemt met die van het elektriciteitsnet. Druk op de hoofdschakelaar (4), dan zal het controlelampje in de schakelaar gaan branden en aangeven dat het apparaat onder spanning staat; begin onmiddellijk met het vullen met water zoals beschreven in het volgende punt. **Schakel de machine nooit in zonder water, dit zou hem onherstelbaar beschadigen.**
- Begin **met het wassen van de koffieuitstroomgroep**.
  - Bij een losgehaakte filterhouder (11) moet u de koffieschakelaar (7) indrukken, waarna de pomp zal beginnen met het vullen met water. Wacht totdat er een regelmatige straal water uit de koffiesproeier stroomt (10). Nu is het watercircuit van de machine gevuld.
  - Druk op de koffieschakelaar (7) en zet hem in de stand "0". **Herhaal de beschreven handelingen telkens wanneer na een volledige lediging van het waterreservoir, het watercircuit van de machine weer moet worden gevuld. Schakel de machine nooit in zonder water, dit zou hem onherstelbaar beschadigen.**

    Om hygiënische redenen raden wij aan om bij het reinigen van de machine het water in het reservoir te vervangen en ook wanneer de machine langer dan een week niet is gebruikt.
  - Vóór het eerste gebruik wordt aanbevolen om ongeveer een liter water door te laten stromen voor een volledige reiniging.
- Ga daarna als volgt verder **met het reinigen van de heetwater-/stoomgroep**.
  - Draai het stoom-/heetwaterkraantje (5) open door hem linksom te draaien.
  - Druk de heetwaterschakelaar (13) in, waarna de pomp zal beginnen met het vullen van het water. Wacht totdat er water uit de stoom-/heetwatertuit komt (9).
  - Vóór het eerste gebruik wordt aanbevolen om ongeveer een liter water uit de sproeier te laten stromen voor een volledige reiniging.
  - Schakel de heetwaterschakelaar (13) uit door hem in de stand "0" te zetten en draai het stoom-/heetwaterkraantje (5) dicht door hem rechtsom te draaien om de afgifte te onderbreken.

    Om hygiënische redenen raden wij aan om het apparaat ook te reinigen wanneer hij langer dan een week niet is gebruikt. In dat geval moet u het in het reservoir achtergebleven water vervangen met vers water voordat u met het reinigen begint.

## REGELING MAALFIJNHEID - OPERA

Vul het reservoir (14) met koffiebonen. De maalfijnheid kan met behulp van de genummerde schaalverdeling op het reservoir worden geregeld.

**7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1**

Draai de regelknop van de maalfijnheid (15) tot het nummer overeenkomstig de gewenste maalfijnheid overeenstemt met het referentieteken op de mantel van het apparaat.

De hoge nummers verwijzen naar een grove maling en de lagere nummers naar een fijnere maling. De regeling van de maalfijnheid is essentieel voor een lekkere romige kop koffie. Deze regeling moet worden uitgevoerd afhankelijk van de verschillende in de handel aanwezige melanges en de persoonlijke smaak.

## ESPRESSOKOFFIE ZETTEN

- Zorg ervoor de in de paragraaf INWERKINGSTELLING beschreven handelingen te hebben uitgevoerd.
- Wacht totdat het controlelampje van de stoom-/watertemperatuur (3) uitgaat; dit betekent dat de machine klaar is om koffie te zetten. Tijdens het gebruik van de machine zal het controlelampje telkens gaan branden wanneer de watertemperatuur onder de voorziene waarden voor een lekker heet kopje koffie daalt. Begin pas met het zetten van koffie als het controlelampje is uitgegaan.
- Plaats het filter voor één of twee koppen in de filterhouder (11).

  Voor de **OPERA** moet u de filterhouder op de speciale steun onder de espresso-tuit (16) plaatsen en knop (17) indrukken om het koffiemalen te starten. Laat de drukknop van de koffiemolen (17) weer los als de gewenste hoeveelheid is verkregen;

  Voor de **FENICE** moet u de gemalen koffie met behulp van het doseerbekertje in het filter doen (één bekertje = één kopje; twee bekertjes = twee kopjes).
- Druk de koffie in het filter met het persje (8) aan. Afhankelijk van het type maling en de op de koffie uitgeoefende druk zal een meer of minder romig aftreksel worden verkregen (als de koffie vochtig is of fijngemalen zal een lichte druk voldoende zijn, als de koffie daarentegen grofgemalen is moet meer druk worden uitgeoefend). Verwijder eventuele koffieresten van de rand van het filter.
- Haak de filterhouder (11) onder de sproeier van de ketel (10) vast door volledig van links naar rechts te draaien. **Let op:** het is belangrijk dat de filterhouder op het einde van de slag goed wordt aangedrukt om ervan verzekerd te zijn dat hij goed vastzit.
- Zet het koffiekopje onder de pijpjes van de filterhouder (11) en druk de schakelaar voor de uitloop van de

koffie (7) in. Zet als het kopje naar wens is gevuld de schakelaar (7) weer op stand “0” terug.

- Draai de filterhouder (11) van rechts naar links om hem te verwijderen en gooi het koffiedik weg. Laat het filter nooit met de koffie er nog in aan het apparaat hangen.
- **Let op: het is normaal dat de sproeier van de ketel nog even nadrupt, dit is geen defect van het apparaat.**

**NUTTIGE WENKEN VOOR HET ZETTEN VAN EEN LEKKER KOPJE ITALIAANSE ESPRESSO**

- Gebruik altijd vers water, maak het reservoir regelmatig schoon.
- Zet pas koffie als het water de ideale temperatuur heeft bereikt die wordt aangegeven door het uitgaan van het controlelampje (3).
- Maak de filtersen de filterhouder (11) niet na ieder gebruik met afwasmiddel schoon, afspoelen met water zal volstaan, controleer echter altijd of de micro-openingen van de filters niet door resten koffie zijn verstopt.
- Het wordt aanbevolen de kopjes, filters en filterhouder vóór het koffiezetten te verwarmen. Als het apparaat werkt kunnen de kopjes met behulp van de verwarmingsplaat voor de kopjes worden opgewarmd (2). De filters en filterhouders met het gewenste filter kunnen, uiteraard zonder koffie, onder de sproeier van de ketel worden verwarmd. Druk hiertoe de schakelaar voor de uitloop van de koffie (7) in en laat een kopje warm water doorstromen. Maak de filterhouder en het filter los en droog ze af alvorens de koffie erin te doen.
- Het wordt aangeraden geen papieren of plastic bekers te gebruiken die de smaak van de koffie zouden beïnvloeden.
- Een goede kwaliteit en branding van de koffie en een juiste maling zijn essentiële elementen voor een échte lekkere espresso.

**STOOMPRODUCTIE**

- Zorg ervoor de in de paragraaf INWERKINGSTELLING beschreven handelingen te hebben uitgevoerd.
- Druk de stoomschakelaar (6) in en wacht tot het controlelampje van de water-/stoomtemperatuur (3) uitgaat.
- Draai het stoom-/warmwaterpijpje (9) boven de nadruppellade (12). Draai het stoom-/waterkraantje (5) linksom om iets openen en wacht tot er uitsluitend stoom uit het pijpje (9) komt. Sluit het kraantje.
- Draai het pijpje volledig naar buiten en steek het pijpje volledig tot onderin het recipiënt met de drank die moet worden verwarmd. Open het stoomkraantje volledig en warm de vloeistof op door het pijpje in cirkelvormige bewegingen van onderen naar boven in het recipiënt te verplaatsen. Het stoompijpje is uitgerust met een speciaal mondstuk voor een betere opschuiming van de melk.
- Wanneer de stoomafgifte is voltooid moet u het stoom-/heetwaterpijpje (9) weer boven het rooster plaatsen, de stoomschakelaar (6) uitschakelen door hem in de stand "0" te zetten en de heetwaterschakelaar (13) indrukken. Wacht totdat er water uit het stoom-/heetwaterpijpje stroomt en schakel de heetwaterschakelaar (13) uit door hem in de stand "0" te zetten. Hierdoor is het mogelijk om de resterende stoom uit het pijpje te verwijderen en het hydraulische circuit weer bij te vullen. Draai het stoom-/heetwaterkraantje (5) dicht door hem rechtsom te draaien.
- Maak het stoompijpje en het mondstuk zorgvuldig schoon.

**NUTTIGE WENKEN VOOR HET ZETTEN VAN EEN LEKKERE ITALIAANSE CAPPUCCINO**

- Zet eerst een kopje koffie in een cappuccinokopje.
- Vul het reservoir dat u wilt gebruiken slechts 1/3 met melk. Steek voor een stevige schuim het verdampingsmondstuk nét in de melk en beweeg het recipiënt roerend tot de gewenste dichtheid is verkregen. Steek het pijpje vervolgens helemaal in het recipiënt tot de melk voldoende zal zijn opgewarmd.
- Doe melk in de koffie en schuif met behulp van een lepeltje de gewenste hoeveelheid schuim in de kop. De beste verhouding voor een goede cappuccino is 1/3 koffie, 1/3 warme melk en 1/3 opgeklopte melk.
- Voeg naar wens een beetje cacaopoeder toe.

**WARM WATER**

- Zorg ervoor dat de in de paragraaf INWERKINGSTELLING beschreven handelingen zijn uitgevoerd.
- Wacht tot het controlelampje (3) is gedoofd.
- Draai het stoom-/waterkraantje (5) linksom om een beetje te openen, er zal een geringe hoeveelheid water uit het pijpje stromen, druk vervolgens de warmwaterschakelaar (13) in om een constante waterstroom bij een temperatuur van ongeveer 95°C te verkrijgen.
- Druk als de gewenste hoeveelheid water is verkregen, de warmwaterschakelaar (13) in en draai het kraantje (5) rechtsom om te sluiten.

**GEWOON ONDERHOUD**

- Trek vóór alle onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Maak de nadruppellade, het reservoir, de filters en de filterhouder regelmatig schoon.
- **OPERA -** Het wordt aanbevolen om de bak van de koffiemolen regelmatig met een licht vochtige doek schoon te maken om het koffiepoeder te verwijderen. **BELANGRIJK: controleer of er zich tussen de koffiebonen geen vreemde voorwerpen bevinden die de messen zouden kunnen beschadigen.** Let

erop dat nooit rechtstreeks water in de koffiemolen wordt gegoten om de messen niet te beschadigen!

- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat uitsluitend een vochtige en zachte doek en droog het vervolgens af. Gebruik nooit oplosmiddelen, reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of in ieder geval middelen die niet met voedsel in aanraking mogen komen.
- Het stoomtuitje kan worden verwijderd om hem schoon te maken door hem van het stoom-/heetwaterpijpje af te schroeven (pas op dat u de pakking niet beschadigt). Telkens als u het stoom-/heetwaterpijpje heeft gebruikt voor het verwarmen van melk of andere vloeistoffen moet u hem schoonmaken.
- **Houd vanwege de elektrische onderdelen ervan het apparaat nooit onder water!**

## ONTKALKEN

In sommige gebieden is het water bijzonder hard en de in het circuit van het apparaat afgezette kalk zal de goede werking ervan beïnvloeden.

Het wordt aangeraden om de 3-4 maanden of na ongeveer 300 espresso's het apparaat als volgt te ontkalken:

**1).** Vul het reservoir (1) met water en ongeveer 100 cc witte azijn of een hoeveelheid ontkalkingsproduct zoals vermeld in de instructies **voor levensmiddelen**.

**2).** Druk de hoofdschakelaar (4) in. Ga te werk als voor het zetten van een kop koffie en vul een cappuccinokop met water.

**3).** Laat vervolgens warm water uit het pijpje (9) stromen en laat een cappuccinokopje vollopen.

**4).** Druk de hoofdschakelaar weer in en laat het ontkalkingsmiddel circa 15-20 minuten inwerken.

**5).** Herhaal de in punt 2-3-4 vermelde handelingen tot het reservoir leeg is.

**6).** Was het reservoir vervolgens zorgvuldig en vul het met schoon water.

**7).** Maak het circuit schoon zoals beschreven in de paragraaf INWERKINGSTELLING - EERSTE INBEDRIJFSTELLING VAN HET APPARAAT.

## WAT KAN ER EVENTUEEL NIET FUNCTIONEREN?

**De controlelampjes branden niet.**

- Er is geen spanning.
- Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- De voedingskabel is beschadigd. Trek de stekker onmiddellijk uit het stopcontact en breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

**Het apparaat maakt geen koffie.**

- Het waterreservoir is leeg.
- Het watercircuit is niet gevuld.
- In beide gevallen zal een abnormaal geluid worden gehoord afkomstig van de pomp die lucht in plaats van water opzuigt. Zet het apparaat uit en laat het enkele minuten afkoelen, schakel vervolgens het circuit in zoals beschreven in de paragraaf INWERKINGSTELLING.
- De watertemperatuur is te hoog, de stoomfunctie is gebruikt zonder dat daarna de reststoom uit het pijpje is afgevoerd. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Ga vervolgens te werk zoals beschreven in de paragraaf INWERKINGSTELLING - EERSTE INBEDRIJFSTELLING VAN HET APPARAAT met het wassen van de koffieuitstroomgroep.

**De koffie loopt er te snel uit.**

- De koffie is te grof gemalen.
- De koffie is niet voldoende in het filter aangedrukt.
- Niet genoeg koffie in het filter.

**De koffie loopt er te langzaam uit.**

- De koffie is te fijn gemalen.
- De koffie is te hard aangedrukt in het filter.
- Sommige openingen van het filter zijn verstopt, prik ze met een naald open.

**De koffie heeft geen crème.**

- De koffie is te grof gemalen.
- De koffie is niet vers meer.
- De gebruikte melange is niet geschikt voor espresso.

**De koffie is niet warm genoeg.**

- Het kopje, het filter en de filterhouder zijn niet voorverwarmd.
- Er is niet gewacht tot het controlelampje voor de watertemperatuur (3) uit was.

**Er komt geen stoom noch water uit het stoom-/warmwaterpijpje.**

- Het stoom-/warmwaterpijpje is door opgedroogde resten verstopt. Maak de opening met behulp van een naald schoon.

**De filterhouder laat zich moeilijk vasthaken.**

- De hoeveelheid koffie in de filterhouder is te groot. Verwijder een beetje koffie om de houder vast te haken.
- Er is koffie op de rand van het filter. Maak zowel het filter als het gedeelte ter hoogte daarvan rondom de sproeier van de ketel schoon.

**OPERA. Er komt geen gemalen koffie uit de koffiemolen.**

- De maling is te fijn. Stel een grovere maling in.
- Als het geluid van de werkende motor van de molen niet wordt gehoord raadpleeg dan een erkende servicedienst.

**Het wordt nadrukkelijk aangeraden alle bovenstaande punten te controleren alvorens de hulp van een erkende servicedienst in te roepen.**

**Als de servicedienst geen afwijkingen in de werking van het apparaat mocht constateren zullen de kosten van de controle voor rekening van de gebruiker komen.**

# WICHTIGE HINWEISE

Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit und des einwandfreien Funktionierens des Geräts müssen einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, nämlich:

- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an: benutzen Sie Handschuhe oder geeignete Werkzeuge.
- Tauchen Sie das Versorgungskabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Gefahren wie Brände, Elektroschocks oder Unfälle zu vermeiden.
- Falls das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, muss dies durch einen Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Elektroanlage, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und bevor es gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abmontieren, und reinigen Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät defekt ist, in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder heruntergefallen ist. Schicken sie das Gerät für jede Art von Überprüfung oder Reparatur zum nächstliegenden autorisierten Kundendienst.
- Die Verwendung von nicht originalen oder nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen oder Teilen kann zu Bränden, Elektroschocks oder Unfällen führen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Versorgungskabel nicht in der Nähe von Tischkanten oder Wärmequellen liegt.
- Beim Anschließen ans Stromnetz muss der Hauptstromschalter auf „OFF“ oder „0“ stehen. Vergewissern Sie sich ebenso, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Hauptstromschalter auf „OFF“ oder „0“), bevor Sie den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch bestimmt, für den es entwickelt worden ist. Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen, falschen oder unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind.Der Hersteller und der Verkäufer des Geräts lehnen jede Verantwortlichkeit bei Nichtbeachtung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen ab.
- Nachdem das Gerät aus seiner Verpackung genommen worden ist, sich vergewissern, daß es unbeschädigt und vollständig ist. In Zweifelsfällen das Gerät nicht benützen und sich an einen vertragsgebundenen Kundendienst wenden.
- Plastiktüten, Polystyrol, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern liegenlassen, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
- Das Gerät muß unbedingt an ausreichend geerdeten Anlagen und Steckdosen mit einer Stromfestigkeit von mindestens 10 A angeschlossen werden. Der Hersteller ist nicht für eventuelle Schäden verantwortlich, die durch eine fehlende Erdung der Anlage verursacht werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann.
- **Achtung**: Auf keinen Fall die Maschine ohne Wasser, was irreparable Schäden zur Folge haben kann, verwenden.
- Die Maschine entläßt Dampf und heißes Wasser, die Temperaturen sind daher erhöht. Passen Sie besonders auf, sich nicht zu verbrennen!
- Niemals den Filterträger entnehmen, wenn das Gerät unter Druck steht oder Kaffee zubereitet!
- Das Gerät nicht bei einer Temperatur von 0°C oder darunter mit Wasser gefüllt stehenlassen.
- Niemals das Gerät mit Wasserstrahlen reinigen oder es in Wasser eintauchen!
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen berühren.

# DIESE ANWEISUNGEN SIND AUFZUBEWAHREN

## INBETRIEBNAHME - ERSTER MASCHINENEINSATZ

- Alle in der Verpackung vorhandenen Zubehörteile gründlich reinigen. Den Behälter (1) aus seinem Sitz nehmen und gründlich reinigen, anschließend mit frischem Wasser füllen und wieder in seinen Sitz einsetzen. **Achtung**: Den Einlaßschlauch korrekt einführen und dabei Falten oder Drosselstellen vermeiden, die den Wassereinlaß verhindern könnten.
- Den Stecker in die Steckdose stecken, nachdem man geprüft hat, dass die Netzspannung mit der auf dem elektrischen Datenschild angegebenen übereinstimmt. Den Hauptschalter (4) drücken, der eingebaute Leuchter schaltet sich ein und zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht; sofort Wasser einfüllen, wie im folgenden Punkt beschrieben. **Auf keinen Fall das Gerät ohne Wasser in Betrieb nehmen, dies würde irreparable Schäden verursachen!**
- **Die Kaffeeausgussvorrichtung reinigen.**
  - Nachdem man den Filterhalter (11) ausgehängt hat, den Kaffeeausguss-Schalter (7) drücken, die Pumpe beginnt Wasser einzupumpen. Warten bis vom Kaffeeausguss regelmässig (10) Wasser austritt. Ab diesem Moment ist der Wasserkreislauf des Gerätes vorbereitet.
  - Den Kaffeeausguss-Schalter (7) drücken und in Position “0” bringen. **Die beschriebenen Vorgänge jedes Mal wiederholen, wenn der Wasserkreislauf des Geräts nach völliger Entleerung des Tanks wieder aufgefüllt werden soll. Auf keinen Fall das Gerät ohne Wasser in Betrieb nehmen, dies würde irreparable Schäden verursachen!**
    Aus hygienischen Gründen raten wir, den Reinigungsvorgang und den Wasserwechsel des Tanks auch im Falle einer Nichtverwendung des Gerätes für länger als eine Woche, durchzuführen.
  - Für die erste Verwendung wird empfohlen, ca. einen Liter Wasser durchfliessen zu lassen, um so eine gründliche Reinigung zu erzielen.
- **Dann mit der Reinigung des Heisswasser-/Dampfausgusses fortfahren.**
- Den Dampf-/Heisswasserhahn (5) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
- Den Heisswasserausguss-Schalter (13) drücken, die Pumpe beginnt, Wasser einlaufen zu lassen. Warten bis vom Dampf-/Heisswasserausguss (9) Wasser ausfliesst.
- Für die erste Verwendung empfehlen wir, ca. einen Liter Wasser durchfliessen zu lassen, um so eine gründliche Reinigung zu erzielen.
- Den Heisswasserschalter (13) drücken und in Position “0” bringen; den Dampf-/Heisswasserhahn (5) schliessen, indem man ihn im Uhrzeigersinn dreht, um den Ausguss zu beenden.
  Aus hygienischen Gründen raten wir, den Reinigungsvorgang auch im Falle einer Nichtverwendung des Gerätes für länger als eine Woche, durchzuführen. In diesem Falle das Restwasser im Tank durch sauberes Wasser ersetzen, bevor man mit der Reinigung beginnt.

## REGULIERUNG DES MAHLENS

Den Behälter (14) mit Bohnenkaffee füllen. Durch die numerierte Skala auf dem Behälter kann der Grad des Mahlens folgendermaßen eingestellt werden:

**7 . 6 . 5 . 4 . 3 . 2 . 1**

Unter Berücksichtigung der Kerbe auf dem Gehäuse als Anhaltspunkt, den Kaffeemahlreguliergriff (15) solange drehen, bis die Nummer, die dem gewünschten Mahlgrad entspricht, mit der Referenzkerbe zusammentrifft.

Die hohen Nummern entsprechen dem grobkörnigen Mahlen, die niedrigen Nummern dem feineren Mahlen. Die Einstellung des Mahlgrades ist ausschlaggebend, um einen guten, cremeartigen Kaffee zu erzielen. Diese Einstellung erfolgt je nach den verschiedenen sich auf dem Markt befindlichen Kaffeesorten sowie nach dem persönlichen Geschmack.

## ESPRESSO-ZUBEREITUNG

- Sich vergewissern, die im Abschnitt INBETRIEBNAHME beschriebenen Operationen durchgeführt zu haben.
- Warten, bis der Wasser-/Dampftemperaturleuchter (3) erlischt; dies zeigt an, dass das Gerät für den Kaffeeausguss bereit ist. Während der Verwendung des Gerätes schaltet sich die Leuchte jedes Mal ein, wenn die Wassertemperatur unter die vorgesehenen Werte sinkt, die für die Zubereitung eines guten und heissen Kaffees notwendig sind. Erst nach Erlöschen der Leuchte mit dem Kaffeeausguss beginnen.
- In den Filterträger (11) den Filter für eine Tasse oder für zwei Tassen einfügen.
  Positionieren Sie bei der **OPERA** den Filterhalter auf den dazu vorgesehenen Träger unter der Öffnung zur Kaffee-Entnahme (16) und drücken Sie mit Hilfe des Filterträgers den Schalter (17), um den Kaffee zu mahlen. Lassen Sie bei Erreichen der gewünschten Menge den Kaffeemahlschalter (17) wieder los.
  Geben Sie bei der **FENICE** den gemahlenen Kaffee mit dem Messbecher in den Filter (ein Messbecher = eine Tasse; zwei Messbecher = zwei Tassen).
- Den Kaffe im Filter mit dem Stopfer für den gemahlenen Kaffe (8) festpressen. Je nach Mahlgrad und auf den Kaffe ausgeübten Druck erhält man einen mehr oder weniger cremigen Kaffee (ist der Kaffe feucht oder feinkörnig, ist ein leichter Druck ausreichend, ist der Kaffe hingegen grobkörnig, muß der Druck stärker ausfallen). Eventuelle Kaffeereste vom Filterrand entfernen.
- Den Filterträger (11) unter der Kesselbrause (10) einklemmen, drehen Sie ihn hierbei so lange von links nach rechts, bis er nicht mehr weitergedreht werden kann. **Achtung**: Es ist wichtig, daß der Filterträger stets bis zum Anschlag gedreht wird, um die Einklemmsicherheit zu garantieren.
- Die Kaffeetassen unter die Schnäbel des Filterträgers (11) stellen und den Kaffeeschalter (7) drücken. Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge den Schalter (7) wieder auf “0” stellen.

(11) stellen und den Kaffeeschalter (7) drücken. Bei Erreichen der gewünschten Kaffeemenge den Schalter (7) wieder auf “0” stellen.

- Den Filterträger (11) entnehmen, drehen Sie ihn hierbei von rechts nach links, und den Kaffeesatz ausklopfen. Niemals den Filter mit Kaffee in der Maschine eingeklemmt lassen.
- **Achtung**: **Es ist normal, daß aus der Kesselbrause ein paar Tropfen herausfließen, es handelt sich um keinen Maschinenfehler**.

**NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN ITALIENISCHEN ESPRESSOS**

- Stets frisches Wasser benützen und den Behälter häufig reinigen.
- Den Kaffe nur dann zubereiten, wenn das Wasser die optimale Temperatur, die von der Anzeigelampe (3) angezeigt wird, erreicht hat.
- Nicht nach jeder Kaffeezubereitung die Filter und den Kaffeeträger (11) mit Spülmittel reinigen, es reicht aus, sie mit Wasser auszuspülen. Vergewissern Sie sich jedoch, daß die Mikrolöcher der Filter nicht mit Kaffeeresten verstopft sind.
- Es empfiehlt sich, Tassen, Filter und Filterträger vor der Kaffeezubereitung vorzuwärmen. Die Tassen können erwärmt werden, indem sie bei eingeschalteter Maschine auf das Tassenaufwärmefeld (2) gestellt werden. Filter und Filterträger können mit heißem Wasser aus dem Hahn erwärmt werden, oder wenn der Filterträger zusammen mit dem Filter, natürlich ohne Kaffee, unter der Kesselbrause eingeklemmt wird. Den Kaffeeschalter (7) drücken und Wasser in eine Tasse laufen lassen. Filterträger und Filter ausklemmen und abtrocknen, bevor Kaffe hineingefüllt wird.
- Es wird empfohlen, keine Papier- oder Plastikbecher zu verwenden, da diese den Geschmack beeinträchtigen könnten.
- Eine hochwertige Kaffeemischung und -röstung sowie eine korrekte Mahlung sind wesentliche Faktoren für einen schmackhaften Espressokaffee.

**DAMPFVERSORGUNG**

- Sich vergewissern, die im Abschnitt INBETRIEBNAHME beschriebenen Operationen durchgeführt zu haben.
- Den Dampfschalter (6) drücken und abwarten, daß sich die Anzeigelampe der Wasser/Dampftemperatur (3) ausschaltet.
- Die Dampf/Heißwasser-Düse (9) auf den Tropfensammelbehälter (12) richten. Den Dampf/Heißwasser-Hahn (5) langsam öffnen, indem er entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht wird, und abwarten, daß aus der Düse (9) nur noch Dampf kommt. Den Hahn schließen.
- Die Düse nach außen drehen und bis zum Boden des Behälters mit dem Getränk, das erwärmt werden soll, eintauchen. Den Dampfhahn vollständig öffnen und das Getränk erwärmen, hierbei die Düse im Behälter von unten nach oben kreisen lassen. Die Dampfdüse verfügt über einen speziellen Schnabel, der die Zubereitung des Milchschaums erleichtert.
- Nach beendigtem Dampfauslass den Dampf-/Heisswasserzapfen (9) wieder zum Rost (12) führen, den Dampfschalter (6) ausschalten, indem man ihn auf Position "0" bringt und den Heisswasser-Ausguss-Schalter (13) drücken. Warten bis vom Dampf-/Heisswasserzapfen Wasser ausfliesst und den Heisswasser-Ausguss-Schalter (13) ausschalten, indem man ihn auf Position "0" bringt. Dieser Vorgang erlaubt es, den restlichen Dampf abzulassen und den Hydraulik-Kreislauf erneut aufzuladen. Den Dampf-/Heisswasserhahn (5) durch Drehen im Uhrzeigersinn schliessen.
- Die Düse und den Schnabel der Dampfversorgung gründlich reinigen.

**NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN ITALIENISCHEN CAPPUCCINOS**

- Zuerst Kaffee in einer Cappuccinotasse zubereiten.
- Den Behälter, den Sie verwenden wollen, nur zu 1/3 mit kalter Milch füllen. Um einen dickflüssigen Schaum zu erhalten, den Dampfschnabel nur knapp in die Milch eintauchen und den Behälter kreisförmig so lange drehen, bis die gewünschte Dickflüssigkeit erreicht ist. Anschließend die Düse so lange bis zum Boden des Behälters eintauchen, bis die Milch ausreichend erwärmt ist.
- Die Milch in den Kaffee geben, hierbei mit einem Löffel die gewünschte Menge Schaum in die Tasse füllen. Das optimale Verhältnis für einen guten Cappuccino ist 1/3 Kaffee, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum.
- Nach Geschmack Kakao auf den Cappuccino streuen.

**HEISSES WASSER**

- Sich vergewissern, die im Abschnitt INBETRIEBNAHME beschriebenen Operationen durchgeführt zu haben.
- Abwarten, daß die Anzeigelampe (3) ausgeschaltet ist.
- Den Dampf/Heißwasser-Hahn (5) öffnen, indem er entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht wird. Wenn aus der Versorgungsdüse etwas Wasser kommt, den Heißwasserversorgungs-Schalter (13) drücken, um einen circa 95°C heißen Wasserstrahl zu erhalten.
- Nach Erreichen der gewünschten Wassermenge den Heißwasser-Schalter (13) ausschalten und den Hahn (5) schließen, indem er im Uhrzeigersinn gedreht wird.

**WARTUNG**

- Vor jeder Wartung oder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine abkühlen lassen.
- Regelmäßig den Tropfensammelbehälter, den Behälter, die Filter und den Filterträger reinigen.
- **OPERA.** Es ist ratsam, den Behälter der Kaffeemühle regelmäßig zu reinigen, und zwar mit einem halbfeuchten Lappen, um das Kaffeemehl zu beseitigen.
  **WICHTIG: prüfen, ob sich im Bohnenkaffee keine Fremdkörper befinden, welche die Mühle beschädigen könnten.** Darauf achten, daß kein Wasser direkt in die Kaffeemühle gegossen wird, um das Mahlwerk nicht zu beschädigen.
- Zum Reinigen der Maschine nur einen feuchten und weichen Lappen benützen und anschließend die Teile

abtrocknen. Niemals Lösungsmittel, Spülmittel, Scheuermittel oder auf keinen Fall Mittel, die sich nicht für Lebensmittel eignen, benützen.

- Der Dampfspender kann zur Reinigung abmontiert werden, indem man ihn aus dem Dampf-/Heisswasserzapfen herausdreht (Achtung: Dichtung nicht beschädigen!) Die Reinigung muss nach jeder Benützung des Dampf-/Heisswasserzapfens zum Erhitzen von Milch oder anderen Flüssigkeiten durchgeführt werden.
- **Das Gerät niemals in Wasser eintauchen, es enthält elektrische Bestandteile!**

## ENTKALKEN

In bestimmten Gebieten hat das Wasser einen hohen Kalkgehalt. Der Kalk setzt sich in dem Maschinenkreislauf ab und beeinträchtigt die Funktionstüchtigkeit der Maschine.

Es wird daher empfohlen, alle 2-3 Monate oder circa alle 300 Kaffee die Maschine folgendermaßen zu entkalken:

**1).** Den Behälter (1) mit Wasser füllen und zirka 100 cc Essig (weiß) oder einen Entkalker **für Lebensmittel** in der Menge, die in der Gebrauchsanweisung aufgeführt ist, hinzufügen.

**2).** Den Hauptschalter (4) einschalten. Wie bei der Zubereitung einer Tasse Kaffee vorgehen und die Menge einer vollen Cappuccinotasse herausfließen lassen.

**3).** Anschließend die Menge einer vollen Cappuccinotasse heißen Wassers aus der Düse (9) fließen lassen.

**4).** Den Hauptschalter ausschalten und den Entkalker circa 15-20 Minuten einwirken lassen.

**5).** Die Operationen unter den Punkten 2-3-4 so oft wiederholen, bis der Wasserbehälter leer ist.

**6).** Anschließend den Wasserbehälter gründlich reinigen und mit frischem Wasser füllen.

**7).** Den Kreislauf wie im Abschnitt INBETRIEBNAHME - ERSTER MASCHINENEINSATZ aufgeführt reinigen.

## WAS NICHT FUNKTIONIEREN KÖNNTE

**Die Anzeigelampen schalten sich nicht ein.**

- Fehlende Netzspannung.
- Überprüfen, daß der Stecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
- Das Stromkabel ist beschädigt. Unverzüglich den Stecker herausziehen und die Maschine zu einem vertragsgebundenen Kundendienst bringen.

**Die Maschine bereitet keinen Kaffee.**

- Der Wasserbehälter ist leer oder der Wasserkreislauf ist nicht gefüllt worden. In beiden Fällen ist ein ungewöhnliches Geräusch zu hören, es handelt sich um die Pumpe, die Luft anstatt Wasser einsaugt. Die Maschine ausschalten und einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Wasserkreislauf wie im Abschnitt INBETRIEBNAHME aufgeführt einfüllen.
- Die Wassertemperatur ist zu hoch, es ist die Dampffunktion benützt worden, ohne anschließend den restlichen Dampf aus der Düse herausgelassen zu haben. Die Maschine einige Minuten abkühlen lassen. Anschließend wie im Abschnitt INBETRIEBNAHME - ERSTER MASCHINENEINSATZ - Die Kaffeeausgussvorrichtung reinigen vorgehen.

**Der Kaffe fließt zu schnell durch.**

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.
- Der Kaffe im Filter ist nicht ausreichend festgepreßt worden.
- Die Kaffeemenge im Filter ist nicht ausreichend.

**Der Kaffe fließt zu langsam durch.**

- Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- Der Kaffe im Filter ist zu stark festgepreßt worden.
- Einige Filterlöcher sind verstopft, mit einer Nadel reinigen.

**Der Kaffee weist keine Creme auf.**

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.
- Der Kaffee ist nicht mehr frisch.
- Die Kaffeemischung eignet sich nicht für Espresso.

**Der Kaffe ist nicht richtig warm.**

- Tasse, Filter und Filterträger sind nicht vorgewärmt worden.
- Es ist nicht gewartet worden, bis sich die Anzeigelampe für die Wassertemperatur (3) ausgeschaltet hat.

**Aus der Dampf/Wasser-Düse kommt weder Dampf noch Wasser.**

- Das Düsenloch ist mit getrockneten Resten verstopft. Das Loch mit einer Nadel reinigen.

**Der Filterträger läßt sich nur mühsam einklemmen.**

- Im Filter ist zuviel Kaffe. Etwas Kaffee entfernen, bevor der Filterträger wieder eingeklemmt wird.
- Auf dem Filterrand befindet sich Kaffee. Sowohl den Filter als auch die Einklemmfläche um die Kesselbrause reinigen.

**OPERA - Die Kaffemühle gibt keinen gemahlenen Kaffee aus.**

- Der Kaffee ist zu fein gemahlen. Den Grad des Mahlens erhöhen.
- Wenn das Motorengeräusch des Betriebs der Kaffeemühle nicht zu hören ist, wenden Sie sich bitte telefonisch an einen vertragsgebundenen Kundendienst.

**Es wird wärmsten empfohlen, alle oben aufgeführten Punkte zu überprüfen, bevor man sich an einen der vertragsgebundenen Kundendienste wendet.**

**Sollte der Kundendienst keine Funktionsstörungen bei der Maschine feststellen, gehen die Kosten für diese Überprüfung zu Lasten des Kunden.**

**ATTENTION: Pls keep the packaging boxes. They will be necessary in case you should return the machine for repair or you should return it for any other reason. If the machine will be sent back with a packaging box not suitable for transportation all repairing charges will be at charge of the sender, even if the machine is under warranty . If the machines doesn't need to be repaired and the package will not be suitable the machine will be returned to the sender too.**

**ATTENTION: Veuillez conserver les emballages. Ils seront necessaires au cas ou la machine serez retournée pour réparation ou retournée pour n'import quelle raison. Si les machines seront retournées dans un emballage pas conforme au transport toutes les frais de réparation seront à charge de l'expéditeur aussi se la machine sera sous garantie. Aussi s'il ne s'agit pas de réparation et si l'emballage ne sera pas conforme la machine ne sera pas acceptée et elle sera retournée à l'expéditeur.**

**CUIDADO: guardar los emballajes en el caso el aparato sea devuelto para reparacion o devoluciòn. En el caso los aparatos seran entrgados en cajas no bien protegidas los gastos de la reparaciòn seran cargados al cliente a pesar de la garancia, mientras las devoluciones no seran aceptadas.**

**ATTENZIONE: conservare gli imballi in caso la macchina debba essere restituita per riparazioni o resa. In caso di macchine spedite in imballo non adatto alle modalità di trasporto gli interventi di riparazione saranno interamente a carico del mittente a prescindere dalla garanzia, mentre i resi non saranno accettati.**

**LET OP: bewaar de verpakkingen voor het geval het apparaat teruggestuurd moet worden voor reparaties of in geval van retourzending. Bij verzending van het apparaat in een ongeschikte verpakking zullen de reparatiekosten volledig voor rekening van de zender zijn, ongeacht de garantie, en een retourzending zal niet worden geaccepteerd.**

**ACHTUNG: Bewahren Sie bitte immer die Originalverpackung. Falls das Gerät nicht in seiner Originalverpackung zum Kundendienst zugeschickt wird, gehen die Kosten für die Reparatur auch während der Garantiezeit zu Lasten des Kunden. Retouren ohne Originalverpackung werden verweigert.**




NEMOX S.p.A.
Via Galileo Galilei, Trav. III, N° 6
25010 San Zeno Naviglio
Brescia - ITALY
www.nemox.com

Cod. 509946